

Ogłoszenie nr 525675-N-2018 z dnia 2018-03-01 r.

Komenda Wojewódzka Policji w Katowicach: Wyżywienie osób zatrzymanych w Pomieszczeniach dla Osób Zatrzymanych KMP/KPP  
OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU - Usługi

Zamieszczanie ogłoszenia: Zamieszczanie nieobowiązkowe

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: Komenda Wojewódzka Policji w Katowicach, krajowy numer identyfikacyjny 27020829200000, ul. ul. J. Lompy 19 , 40038 Katowice, woj. śląskie, państwo Polska, tel. 322 002 050, e-mail [zamowienia@slaska.policja.gov.pl](mailto:zamowienia@slaska.policja.gov.pl), faks 322 002 060.

Adres strony internetowej (URL):

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 rządowa terenowa

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)

Tak

<http://bip.katowice.kwp.policja.gov.pl>

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

Tak

<http://bip.katowice.kwp.policja.gov.pl>

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

Nie

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

Elektronicznie

Nie

adres

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

Nie

Inny sposób:

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

Tak

Inny sposób:

za pośrednictwem operatora pocztowego, osobiście, za pośrednictwem posłańca

Adres:

ul. Lompy 19, 40-038 Katowice, sekretariat ZZP, budynek A parter

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: Wyżywienie osób zatrzymanych w Pomieszczeniach dla Osób Zatrzymanych KMP/KPP

Numer referencyjny: ZP-2380-1-12/2018

Przed wszczęciem postępowania o udzielenie zamówienia przeprowadzono dialog techniczny

Nie

II.2) Rodzaj zamówienia: Usługi

II.3) Informacja o możliwości składania ofert częściowych

Zamówienie podzielone jest na części:

Tak

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

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 jest świadczenie usług gastronomicznych w zakresie sporządzania posiłków dla osób zatrzymanych. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia znajduje się w załączniku nr 4 do SWZIP. UWAGA: Marża wraz z podatkiem VAT dla danego zadania podana będzie w celu wyboru najkorzystniejszej oferty i będzie obowiązywała przez cały okres umowy. Marża wraz z podatkiem VAT wskazana w formularzu ofertowym nie może przekroczyć

100%. W przypadku podania marży wraz z podatkiem VAT wyższych niż 100% oferta zostanie odrzucona na podst. art. 89 ust. 1 pkt 2 ustawy Pzp. Cenę oferty dla danego zadania należy obliczyć wg wzoru podanego w formularzu ofertowym i wpisać we właściwe miejsce wskazane w załączniku nr 1 do SWZIP – formularz ofertowy. Umowa w niniejszym postępowaniu zostanie zawarta na kwotę będącą wartością oferty. 4 Wszystkie posiłki będą podzielone na porcje, zapakowane w jednorazowych opakowaniach na których będzie podany termin przydatności do spożycia i kaloryczność posiłku, wszystkie posiłki będą dostarczane w atestowanych torbach termicznych przeznaczonych do przewożenia żywności. 5 Wykonawcy wpisując łączne koszty posiłków w formularzach cenowych na poszczególne zadania, zobowiązani są do skalkulowania ich w taki sposób żeby nie przekroczyć wskazanych w tabelach maksymalnych kwot jednego posiłku profilaktycznego tj.: dla zadań od nr 1 do nr 7: maksymalna kwota brutto 17,80 zł., w przypadku kobiet w ciąży i osób do 18 lat kwota brutto 22,24 zł. 6 Wspólny Słownik Zamówień CPV: 55 30 00 00-3 -usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków. 7 Zamawiający wymaga aby Wykonawca posiadał uprawnienia do wykonywania określonej działalności tj. Wykonawca musi posiadać zaświadczenie o wpisie do Rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub decyzja o zatwierdzeniu zakładu (Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r o bezpieczeństwie żywności i żywienia - tekst jednolity Dz. U. z 2010r Nr 136 poz. 914 ze zm. oraz Rozporządzenie (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004 z dnia 29.04.2004r w sprawie higieny środków spożywczych Dz. Urz. UE z dnia 30 kwietnia 2004r L139 ze zm.) jako spełniającego odpowiednie wymagania do celów działalności prowadzonej w zakresie produkcji i obrotu artykułami spożywczymi będącymi produktami lub półproduktami, daniami gotowymi, odgrzewanymi, z użyciem naczyń wielorazowego użytku, kanapek, artykułów ogólnospożywczych opakowanych oraz działalności cateringowej. 8. Zamawiający wymaga aby Wykonawca posiadał co najmniej: 8.1 jeden samochód przystosowany do przewozu posiłków w specjalistycznych pojemnikach transportowych oraz środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych w przypadku składania ofert na jedno lub dwa zadania; 8.2 dwa samochody przystosowane do przewozu posiłków w specjalistycznych pojemnikach transportowych oraz środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych w przypadku składania ofert na trzy zadania i więcej. Dodatkowo każdy pojazd musi posiadać zaświadczenie lub decyzję, że samochód, którym będą świadczone usługi lub usługa jest przystosowany do przewozu posiłków w specjalistycznych pojemnikach transportowych oraz środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych (art. 62 ust.1 pkt 1 Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25.08.2006r - tekst jednolity Dz. U. z 2010r Nr 136 poz. 914 ze zm.) Za wyjątkiem sytuacji w której Wykonawca prowadzi lokal gastronomiczny w tym samym budynku w którym znajdują się pomieszczenia zatrzymań. W takim przypadku Wykonawca jest zobligowany do złożenia stosownego oświadczenia w wykazie narzędzi stanowiącym załącznik nr 5 do SWZIP. 9. Zamawiający wymaga aby osoby dostarczające posiłki oraz inne osoby mające kontakt z żywnością były dopuszczone przez lekarza do wykonywania pracy w procesie produkcji i obrotu żywnością oraz aby były nadzorowane i/lub szkolone w sprawach higieny żywności odpowiednio do ich charakteru pracy. Na potwierdzenie Zamawiający wymaga aktualnych książeczek zdrowia do celów sanitarno – epidemiologicznych. Zamawiający ma prawo na każdym etapie realizacji umowy wezwać Wykonawcę do okazania w/w książeczek. 10. Zamawiający dopuszcza podwykonawców. W przypadku gdy Wykonawca będzie korzystał z podwykonawców Zamawiający żąda wskazania części zamówienia, które zamierza im powierzyć oraz podania nazw firm podwykonawców oraz dane kontaktowe (załącznik nr 1 do SWZIP). Zapisy dotyczące podwykonawców znajdują się w rozdziale XVII SWZIP i w projekcie umowy (załącznik nr 2 do SWZIP).

II.5) Główny kod CPV: 55300000-3

Dodatkowe kody CPV:

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

Wartość bez VAT: 252968,00

Waluta:

pln

(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:    lub    zakończenia: 2019-12-31

II.9) Informacje dodatkowe: termin realizacji: od dnia zawarcia umowy do 31.12.2019  
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: 1.2 spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczących kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej w zakresie posiadania koncesji, zezwolenia lub licencji potwierdzającej, że Wykonawca jest wpisany do jednego z rejestrów zawodowych – Wykonawca spełni warunek jeżeli wykaże: - aktualne na dzień składania ofert – zaświadczenie o wpisie do Rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub decyzja o zatwierdzeniu zakładu (Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r o bezpieczeństwie żywności i żywienia - tekst jednolity Dz. U. z 2010r Nr 136 poz. 914 ze zm. oraz Rozporządzenie (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004 z dnia 29.04.2004r w sprawie higieny środków spożywczych Dz. Urz. UE z dnia 30 kwietnia 2004r L139 ze zm.) jako spełniającego odpowiednie wymagania do celów działalności prowadzonej w zakresie produkcji i obrotu artykułami spożywczymi będącymi produktami lub półproduktami, daniami gotowymi, odgrzewanymi, z użyciem naczyń wielorazowego użytku, kanapek, artykułów ogólnospożywczych opakowanych oraz działalności cateringowej. 2. Na potwierdzenie spełnienia warunków Zamawiający żąda załączenia do oferty następujących dokumentów: 2.1 dołączenia do oferty aktualnych na dzień składania ofert oświadczeń , stanowiących załącznik nr 7 oraz 8 do SWZIP 2.2 na podstawie art. 26 ust. 2 ustawy Pzp a) aktualnego na dzień składania ofert – zaświadczenia o wpisie do Rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub decyzja o zatwierdzeniu zakładu (Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r o bezpieczeństwie żywności i żywienia - tekst jednolity Dz. U. z 2010r Nr 136 poz. 914 ze zm. oraz Rozporządzenie (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004 z dnia 29.04.2004r w sprawie higieny środków spożywczych Dz. Urz. UE z dnia 30 kwietnia 2004r L139 ze zm.) jako spełniającego odpowiednie wymagania do celów działalności prowadzonej w zakresie produkcji i obrotu artykułami spożywczymi będącymi produktami lub półproduktami, daniami gotowymi, odgrzewanymi, z

użyciem naczyń wielorazowego użytku, kanapek, artykułów ogólnospożywczych opakowanych oraz działalności cateringowe 3. Zamawiający może, na każdym etapie postępowania, uznać, że Wykonawca nie posiada wymaganych zdolności, jeżeli zaangażowanie zasobów technicznych lub zawodowych Wykonawcy w inne przedsięwzięcia gospodarcze Wykonawcy może mieć negatywny wpływ na realizację zamówienia. 4. Zgodnie z art. 22a ust. 1 i 2 ustawy Prawo zamówień publicznych, Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów musi udowodnić Zamawiającemu, że realizując zamówienie będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności przedstawiając pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia. Zobowiązanie musi zawierać w szczególności informacje opisane w Rozdziale III pkt 4.1.1 do 4.1.4 SWZIP 4.1. W celu oceny, czy Wykonawca polegając na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów na zasadach określonych w art. 22a ustawy, będzie dysponował niezbędnymi zasobami w stopniu umożliwiającym należyte wykonanie zamówienia publicznego oraz oceny, czy stosunek łączący Wykonawcę z tymi podmiotami gwarantuje rzeczywisty dostęp do ich zasobów. W przypadku braku informacji o rzeczywistym udostępnieniu zasobów w zobowiązaniu Zamawiający zażąda dokumentów, które określają w szczególności: 4.1.1 zakres dostępnych Wykonawcy zasobów innego podmiotu; 4.1.2 sposób wykorzystania zasobów innego podmiotu, przez Wykonawcę, przy wykonywaniu zamówienia publicznego; 4.1.3. zakres i okres udziału innego podmiotu przy wykonywaniu zamówienia publicznego; 4.1.4 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. 4.2 Zamawiający żąda od Wykonawcy, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów na zasadach określonych w art. 22a ustawy, przedstawienia w odniesieniu do tych podmiotów dokumentów wymienionych w Rozdz. IV B. pkt 2-8 SWZIP 5. Zgodnie z art. 22a ust. 3 ustawy Prawo zamówień publicznych, Zamawiający oceni czy udostępniane przez inne podmioty zdolności techniczne lub zawodowe pozwalają na wykazanie przez Wykonawcę spełnienia warunków udziału w postępowaniu oraz będzie badał czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt.12-23 i ust. 5 pkt 1 i 8 ustawy Pzp. 6. Zgodnie z art. 22a ust. 4 ustawy Prawo zamówień publicznych, w odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji lub doświadczenia, Wykonawcy mogą polegać na zdolnościach innych podmiotów jeśli podmioty te realizują usługi do realizacji których te zdolności są wymagane. 7. Zamawiający dokona oceny spełnienia warunków udziału w postępowaniu na podstawie załączonych do oferty dokumentów i oświadczeń w formie spełnia, nie spełnia. Wykonawca niespełniający warunków udziału w postępowaniu zostanie wykluczony zgodnie z art. 24 ust. 1 i/lub ust. 5 pkt. 1 i 8 ustawy Pzp. 8. Aktualność dokumentów składanych do oferty, a określonych w rozdziale IV.A SWZIP: 8.1 Za aktualny zostanie uznany zarówno dokument wystawiony odpowiednio nie wcześniej niż 3 m-ce i 6 m-cy przed upływem terminu składania ofert, jak również dokument wystawiony w okresie wcześniejszym, jeżeli istnienie określonych w nim okoliczności potwierdzone zostanie przez właściwy organ w wymaganym terminie

Informacje dodatkowe

III.1.2) Sytuacja finansowa lub ekonomiczna

Określenie warunków:

Informacje dodatkowe

III.1.3) Zdolność techniczna lub zawodowa

Określenie warunków: 1.3 spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące: zdolności technicznej i zawodowej w szczególności w zakresie posiadanego wykształcenia i kwalifikacji Wykonawcy lub kadry kierowniczej Wykonawcy. Wykonawca spełni warunek jeżeli: a) wykaze dysponowanie co najmniej jednym samochodem przystosowanym do przewozu posiłków w specjalistycznych pojemnikach transportowych oraz środków spożywczych w opakowaniach

jednostkowych w przypadku składania ofert na jedno lub dwa zadania; b) wykaże dysponowanie co najmniej dwoma samochodami przystosowanymi do przewozu posiłków w specjalistycznych pojemnikach transportowych oraz środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych w przypadku składania ofert na trzy zadania i więcej. Dodatkowo każdy pojazd musi posiadać zaświadczenie lub decyzję, że samochód, którym będą świadczone usługi lub usługa jest przystosowany do przewozu posiłków w specjalistycznych pojemnikach transportowych oraz środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych (art. 62 ust.1 pkt 1 Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25.08.2006r - tekst jednolity Dz. U. z 2010r Nr 136 poz. 914 ze zm.) Za wyjątkiem sytuacji w której Wykonawca prowadzi lokal gastronomiczny w tym samym budynku w którym znajdują się pomieszczenia zatrzymań. W takim przypadku Wykonawca jest zobligowany do złożenia stosownego oświadczenia w wykazie narzędzi stanowiącym załącznik nr 5 do SWZIP. c) oświadczy, że osoby dostarczające posiłki oraz inne osoby mające kontakt z żywnością zostały dopuszczone przez lekarza do wykonywania pracy w procesie produkcji i obrotu żywnością, co potwierdzą aktualne książeczki zdrowia do celów sanitarno – epidemiologicznych oraz są nadzorowane i/lub szkolone w sprawach higieny żywności odpowiednio do ich charakteru pracy. 2. Na potwierdzenie spełnienia warunków Zamawiający żąda załączenia do oferty następujących dokumentów: b) Wykaz narzędzi – samochodów w celu wykonania zamówienia wraz z informacją o podstawie do dysponowania tymi zasobami zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik – załącznik nr 5 do SWZIP c) Oświadczenie złożone na formularzu ofertowym stanowiącym załącznik nr 1 do SWZIP – że osoby dostarczające posiłki oraz inne osoby mające kontakt z żywnością zostały dopuszczone przez lekarza do wykonywania pracy w procesie produkcji i obrotu żywnością, co potwierdzą aktualne książeczki zdrowia do celów sanitarno – epidemiologicznych oraz, że są nadzorowane i/lub szkolone w sprawach higieny żywności odpowiednio do ich charakteru pracy. 3. Zamawiający może, na każdym etapie postępowania, uznać, że Wykonawca nie posiada wymaganych zdolności, jeżeli zaangażowanie zasobów technicznych lub zawodowych Wykonawcy w inne przedsięwzięcia gospodarcze Wykonawcy może mieć negatywny wpływ na realizację zamówienia. 4. Zgodnie z art. 22a ust. 1 i 2 ustawy Prawo zamówień publicznych, Wykonawca może w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów musi udowodnić Zamawiającemu, że realizując zamówienie będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności przedstawiając pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia. Zobowiązanie musi zawierać w szczególności informacje opisane w Rozdziale III pkt 4.1.1 do 4.1.4 SWZIP 4.1. W celu oceny, czy Wykonawca polegając na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów na zasadach określonych w art. 22a ustawy, będzie dysponował niezbędnymi zasobami w stopniu umożliwiającym należyte wykonanie zamówienia publicznego oraz oceny, czy stosunek łączący Wykonawcę z tymi podmiotami gwarantuje rzeczywisty dostęp do ich zasobów. W przypadku braku informacji o rzeczywistym udostępnieniu zasobów w zobowiązaniu Zamawiający zażąda dokumentów, które określają w szczególności: 4.1.1 zakres dostępnych Wykonawcy zasobów innego podmiotu; 4.1.2 sposób wykorzystania zasobów innego podmiotu, przez Wykonawcę, przy wykonywaniu zamówienia publicznego; 4.1.3. zakres i okres udziału innego podmiotu przy wykonywaniu zamówienia publicznego; 4.1.4 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. 4.2 Zamawiający żąda od Wykonawcy, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów na zasadach określonych w art. 22a ustawy, przedstawienia w odniesieniu do tych podmiotów dokumentów wymienionych w Rozdz. IV B. pkt 2-8 SWZIP 5. Zgodnie z art. 22a ust. 3 ustawy Prawo zamówień publicznych, Zamawiający oceni czy udostępniane przez inne podmioty zdolności techniczne lub zawodowe pozwalają na wykazanie przez Wykonawcę spełnienia warunków udziału w postępowaniu oraz będzie badał czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, o których mowa w art.

24 ust. 1 pkt.12-23 i ust. 5 pkt 1 i 8 ustawy Pzp. 6. Zgodnie z art. 22a ust. 4 ustawy Prawo zamówień publicznych, w odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji lub doświadczenia, Wykonawcy mogą polegać na zdolnościach innych podmiotów jeśli podmioty te realizują usługi do realizacji których te zdolności są wymagane. 7. Zamawiający dokona oceny spełnienia warunków udziału w postępowaniu na podstawie załączonych do oferty dokumentów i oświadczeń w formie spełnia, nie spełnia. Wykonawca niespełniający warunków udziału w postępowaniu zostanie wykluczony zgodnie z art. 24 ust. 1 i/lub ust. 5 pkt. 1 i 8 ustawy Pzp. 8. Aktualność dokumentów składanych do oferty, a określonych w rozdziale IV.A SWZIP: 8.1 Za aktualny zostanie uznany zarówno dokument wystawiony odpowiednio nie wcześniej niż 3 m-ce i 6 m-cy przed upływem terminu składania ofert, jak również dokument wystawiony w okresie wcześniejszym, jeżeli istnienie określonych w nim okoliczności potwierdzone zostanie przez właściwy organ w wymaganym terminie

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:

Informacje dodatkowe:

### III.2) PODSTAWY WYKLUCZENIA

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

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

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

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

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

Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału w postępowaniu

Tak

Oświadczenie o spełnianiu kryteriów selekcji

Nie

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

Na potwierdzenie spełniania braku podstaw do wykluczenia zamawiający żąda: (1) na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy Pzp – dołączenia do oferty oświadczenia o braku podstaw do wykluczenia złożone w formie oryginału – zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 7 i 8 do SWZIP; (2) na podstawie art. 26 ust. 2 ustawy Pzp – złożenia w wyznaczonym terminie przez Wykonawcę, którego oferta zostanie najwyżej oceniona, na wezwanie Zamawiającego, aktualnych na dzień złożenia oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy prawo zamówień publicznych zgodnie z Rozdziałem IV B SWZIP

### 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:

### 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)

A. Wykonawcy zobowiązani są załączyć do oferty następujące dokumenty: 1. Formularz ofertowy wypełniony zgodnie z załącznikiem nr 1 do SWZIP 2. Formularz cenowy wypełniony zgodnie z załącznikiem nr 3 do SWZIP 3. Oświadczenia wymagane na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy Pzp aktualne na dzień składania ofert, złożone na formularzu oświadczenia stanowiącym załącznik nr 7 i 8 do SWZIP 4. Zaświadczenie o wpisie do Rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub decyzja o zatwierdzeniu zakładu (Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r o bezpieczeństwie żywności i żywienia - tekst jednolity Dz. U. z 2010r Nr 136 poz. 914 ze zm. oraz Rozporządzenie (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004 z dnia 29.04.2004r w sprawie higieny środków spożywczych Dz. Urz. UE z dnia 30 kwietnia 2004r L139 ze zm.) jako spełniającego odpowiednie wymagania do celów działalności prowadzonej w zakresie produkcji i obrotu artykułami spożywczymi będącymi produktami lub półproduktami, daniami gotowymi, odgrzewanymi, z użyciem naczyń wielorazowego użytku, kanapek, artykułów ogólnospożywczych opakowanych oraz działalności cateringowe 5. Wykaz narzędzi – samochodów w celu wykonania zamówienia wraz z informacją o podstawie do dysponowania tymi zasobami zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik – załącznik nr 5 do SWZIP. 6. Oświadczenie Wykonawcy, że osoby dostarczające posiłki oraz inne osoby mające kontakt z żywnością zostały dopuszczone przez lekarza do wykonywania pracy w procesie produkcji i obrotu żywnością, co potwierdzą aktualne książeczki zdrowia do celów sanitarno – epidemiologicznych oraz muszą być nadzorowane i/lub szkolone w sprawach higieny żywności odpowiednio do ich charakteru pracy- załącznik nr 7 do SWZIP. UWAGA: a) Wykonawca, który powołuje się na zasoby innych podmiotów, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia oraz spełniania, w zakresie, w jakim powołuje się na ich zasoby, warunków udziału w postępowaniu zobowiązany jest zamieścić informacje o tych podmiotach we wskazanym wyżej oświadczeniu. b) W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie wskazane wyżej oświadczenie składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. 7. Oświadczenie Wykonawcy, że oferowane ceny jednostkowe brutto będą obowiązywały całodobowo w każdy dzień roboczy miesiąca oraz soboty, niedziele i święta przez cały okres obowiązywania umowy, złożone na załączniku nr 1 do SWZIP - formularz ofertowy lub na odrębnym dokumencie. 8. Oświadczenie Wykonawcy że: a) wszystkie posiłki będą podzielone na porcje, zapakowane w jednorazowych opakowaniach na których będzie podany termin przydatności do spożycia i kaloryczność posiłku, b) wszystkie posiłki będą dostarczane w atestowanych torbach termicznych przeznaczonych do przewożenia żywności - złożone na załączniku nr 1 do SWZIP - formularz ofertowy lub na odrębnym dokumencie. 9. Oświadczenie Wykonawcy, że potwierdza dyspozycyjność przez siedem dni w tygodniu, również w dni ustawowo wolne od pracy i święta (od poniedziałku do piątku, w soboty, niedziele i święta). 10. Na podstawie art. 29 ust. 3a ustawy Pzp Wykonawca oświadcza, że osoby wykonujące czynności wchodzące w zakres świadczonej Zamawiającemu czynności wyżywienia ( sporządzanie posiłków, przygotowywanie do transportu) będą zatrudnione na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy (Dz. U. Z 2014r., poz. 1502 z późn.

zm.), zgodnie z oświadczeniem (załącznik nr 1 do SWZIP). Nie muszą być zatrudnione na umowę o pracę osoby wspomagające wykonanie usługi np.: księgowo, pracownicy biurowi, zaopatrzeniowcy, kierowcy. 11. Oświadczenie Wykonawcy, że zaoferowana cena została obliczona zgodnie z rozdziałem X SWZIP i zawiera wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia, złożone na formularzu ofertowym stanowiącym załącznik nr 1 do SWZIP lub na odrębnym dokumencie. 12. Oświadczenie Wykonawcy czy powierza podwykonawcy/com wykonanie zamówienia. W przypadku powierzenia podwykonawcy/com wykonania zamówienia Wykonawca wskaże zakres jaki będzie realizował przy jego/ich udziale wraz z podaniem firm oraz danych kontaktowych podwykonawców, którzy będą realizować ten zakres, złożone na załączniku nr 1 do SWZIP lub na odrębnym dokumencie.

#### 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

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:

Przewidziana maksymalna liczba uczestników umowy ramowej:

Informacje dodatkowe:

Zamówienie obejmuje ustanowienie dynamicznego systemu zakupów:

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

Informacje dodatkowe:

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

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

#### IV.1.8) Aukcja elektroniczna

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

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

Należy wskazać elementy, których wartości będą przedmiotem aukcji elektronicznej:

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

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 100,00

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

Nie

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

IV.3.1) Informacje na temat negocjacji z ogłoszeniem

Minimalne wymagania, które muszą spełniać wszystkie oferty:

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

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

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

Informacje dodatkowe

IV.3.2) Informacje na temat dialogu konkurencyjnego

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

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

Wstępny harmonogram postępowania:

Podział dialogu na etapy w celu ograniczenia liczby rozwiązań:

Należy podać informacje na temat etapów dialogu:

Informacje dodatkowe:

IV.3.3) Informacje na temat partnerstwa innowacyjnego

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

Podział negocjacji na etapy w celu ograniczeniu liczby ofert podlegających 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. Postanowienia dotyczące realizacji zamówienia są zawarte w załączniku nr 2 do SWZIP– projekt umowy. 2. Jednocześnie w myśl art. 144 ust. 1 ustawy Pzp Zamawiający dopuszcza możliwość zmian postanowień umowy w zakresie: 2.1. wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy, w przypadku zmiany: a) stawki podatku VAT od towarów i usług. Cena jednostkowa netto oraz kwota przeznaczona na realizację umowy pozostają bez zmian. Zmiana stawki podatku VAT dotyczyć będzie wyłącznie usług wykonywanych po wejściu w życie zmiany stawki podatku VAT. b) wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę ustalonego na podstawie art. 2 ust. 3 – 5 ustawy z dnia 10 października 2002r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę, c) zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne; pod warunkiem wykazania przez Wykonawcę, że zmiany te mają wpływ na koszty wykonania zamówienia wraz z pełnym uzasadnieniem i wskazaniem procentowego wzrostu tych cen. Jednocześnie Zamawiającemu będzie przysługiwać prawo żądania dalszych wyjaśnień wraz z przedstawieniem dalszych dokumentów celem stwierdzenia dopuszczalności zmiany cen za wykonanie usługi. 2.2. Zmiany aktów prawnych mających wpływ na realizację umowy.

#### IV.6) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE

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

## Środki służące ochronie informacji o charakterze poufnym

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

Data: 2018-03-14, godzina: 12:00,

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

>

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

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

Nie

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

IV.6.6) Informacje dodatkowe:

## ZAŁĄCZNIK I - INFORMACJE DOTYCZĄCE OFERT CZĘŚCIOWYCH

Część nr: 1 Nazwa: Wyżywienie osób zatrzymanych w Pomieszczeniu dla Osób Zatrzymanych KPP w Będzinie

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: Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia znajduje się w załączniku nr 4 do SWZIP. UWAGA: Marża wraz z podatkiem VAT dla danego zadania podana będzie w celu wyboru najkorzystniejszej oferty i będzie obowiązywała przez cały okres umowy. Marża wraz z podatkiem VAT wskazana w formularzu ofertowym nie może przekroczyć 100%. W przypadku podania marży wraz z podatkiem VAT wyższych niż 100% oferta zostanie odrzucona na podst. art. 89 ust. 1 pkt 2 ustawy Pzp. Cenę oferty dla danego zadania należy obliczyć wg wzoru podanego w formularzu ofertowym i wpisać we właściwe miejsce wskazane w załączniku nr 1 do SWZIP – formularz ofertowy. Umowa w niniejszym postępowaniu zostanie zawarta na kwotę będącą wartością oferty. 4 Wszystkie posiłki będą podzielone na porcje, zapakowane w jednorazowych opakowaniach na których będzie podany termin przydatności do spożycia i kaloryczność posiłku, wszystkie posiłki będą dostarczane w atestowanych torbach termicznych przeznaczonych do przewożenia żywności. 5 Wykonawcy wpisując łączne koszty posiłków w formularzach cenowych na poszczególne zadania, zobowiązani są do skalkulowania ich w taki sposób żeby nie przekroczyć wskazanych w tabelach maksymalnych kwot jednego posiłku profilaktycznego tj.: dla zadań od nr 1 do nr 7: maksymalna kwota brutto 17,80 zł., w przypadku kobiet w ciąży i osób do 18 lat kwota brutto 22,24 zł. 6 Wspólny Słownik Zamówień CPV: 55 30 00 00-3 -usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków. 7 Zamawiający wymaga aby Wykonawca posiadał uprawnienia do wykonywania określonej działalności tj. Wykonawca musi posiadać zaświadczenie o wpisie do Rejestru zakładów

podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub decyzja o zatwierdzeniu zakładu (Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r o bezpieczeństwie żywności i żywienia - tekst jednolity Dz. U. z 2010r Nr 136 poz. 914 ze zm. oraz Rozporządzenie (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004 z dnia 29.04.2004r w sprawie higieny środków spożywczych Dz. Urz. UE z dnia 30 kwietnia 2004r L139 ze zm.) jako spełniającego odpowiednie wymagania do celów działalności prowadzonej w zakresie produkcji i obrotu artykułami spożywczymi będącymi produktami lub półproduktami, daniami gotowymi, odgrzewanymi, z użyciem naczyń wielorazowego użytku, kanapek, artykułów ogólnospożywczych opakowanych oraz działalności cateringowej. 8. Zamawiający wymaga aby Wykonawca posiadał co najmniej: 8.1 jeden samochód przystosowany do przewozu posiłków w specjalistycznych pojemnikach transportowych oraz środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych w przypadku składania ofert na jedno lub dwa zadania; 8.2 dwa samochody przystosowane do przewozu posiłków w specjalistycznych pojemnikach transportowych oraz środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych w przypadku składania ofert na trzy zadania i więcej. Dodatkowo każdy pojazd musi posiadać zaświadczenie lub decyzję, że samochód, którym będą świadczone usługi lub usługa jest przystosowany do przewozu posiłków w specjalistycznych pojemnikach transportowych oraz środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych (art. 62 ust.1 pkt 1 Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25.08.2006r - tekst jednolity Dz. U. z 2010r Nr 136 poz. 914 ze zm.) Za wyjątkiem sytuacji w której Wykonawca prowadzi lokal gastronomiczny w tym samym budynku w którym znajdują się pomieszczenia zatrzymań. W takim przypadku Wykonawca jest zobligowany do złożenia stosownego oświadczenia w wykazie narzędzi stanowiącym załącznik nr 5 do SWZIP. 9. Zamawiający wymaga aby osoby dostarczające posiłki oraz inne osoby mające kontakt z żywnością były dopuszczone przez lekarza do wykonywania pracy w procesie produkcji i obrocie żywnością oraz aby były nadzorowane i/lub szkolone w sprawach higieny żywności odpowiednio do ich charakteru pracy. Na potwierdzenie Zamawiający wymaga aktualnych książeczek zdrowia do celów sanitarno – epidemiologicznych. Zamawiający ma prawo na każdym etapie realizacji umowy wezwać Wykonawcę do okazania w/w książeczek. 10. Zamawiający dopuszcza podwykonawców. W przypadku gdy Wykonawca będzie korzystał z podwykonawców Zamawiający żąda wskazania części zamówienia, które zamierza im powierzyć oraz podania nazw firm podwykonawców oraz dane kontaktowe (załącznik nr 1 do SWZIP). Zapisy dotyczące podwykonawców znajdują się w rozdziale XVII SWZIP i w projekcie umowy (załącznik nr 2 do SWZIP).

2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV): 55300000-3,

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

Wartość bez VAT:

Waluta:

4) Czas trwania lub termin wykonania:

okres w miesiącach:

okres w dniach:

data rozpoczęcia:

data zakończenia: 2019-12-31

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium Znaczenie

Cena 100,00

6) INFORMACJE DODATKOWE:

Część nr: 2 Nazwa: Wyżywienie osób zatrzymanych w Pomieszczeniu dla Osób Zatrzymanych KMP w Częstochowie

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: Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia znajduje się w załączniku nr 4 do SWZIP. UWAGA: Marża wraz z podatkiem VAT dla danego zadania podana będzie w celu wyboru najkorzystniejszej oferty i będzie obowiązywała przez cały okres umowy. Marża wraz z podatkiem VAT wskazana w formularzu ofertowym nie może przekroczyć 100%. W przypadku podania marży wraz z podatkiem VAT wyższych niż 100% oferta zostanie odrzucona na podst. art. 89 ust. 1 pkt 2 ustawy Pzp. Cenę oferty dla danego zadania należy obliczyć wg wzoru podanego w formularzu ofertowym i wpisać we właściwe miejsce wskazane w załączniku nr 1 do SWZIP – formularz ofertowy. Umowa w niniejszym postępowaniu zostanie zawarta na kwotę będącą wartością oferty. 4 Wszystkie posiłki będą podzielone na porcje, zapakowane w jednorazowych opakowaniach na których będzie podany termin przydatności do spożycia i kaloryczność posiłku, wszystkie posiłki będą dostarczane w atestowanych torbach termicznych przeznaczonych do przewożenia żywności. 5 Wykonawcy wpisując łączne koszty posiłków w formularzach cenowych na poszczególne zadania, zobowiązani są do skalkulowania ich w taki sposób żeby nie przekroczyć wskazanych w tabelach maksymalnych kwot jednego posiłku profilaktycznego tj.: dla zadań od nr 1 do nr 7: maksymalna kwota brutto 17,80 zł., w przypadku kobiet w ciąży i osób do 18 lat kwota brutto 22,24 zł. 6 Wspólny Słownik Zamówień CPV: 55 30 00 00-3 -usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków. 7 Zamawiający wymaga aby Wykonawca posiadał uprawnienia do wykonywania określonej działalności tj. Wykonawca musi posiadać zaświadczenie o wpisie do Rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub decyzja o zatwierdzeniu zakładu (Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r o bezpieczeństwie żywności i żywienia - tekst jednolity Dz. U. z 2010r Nr 136 poz. 914 ze zm. oraz Rozporządzenie (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004 z dnia 29.04.2004r w sprawie higieny środków spożywczych Dz. Urz. UE z dnia 30 kwietnia 2004r L139 ze zm.) jako spełniającego odpowiednie wymagania do celów działalności prowadzonej w zakresie produkcji i obrotu artykułami spożywczymi będącymi produktami lub półproduktami, daniami gotowymi, odgrzewanymi, z użyciem naczyń wielorazowego użytku, kanapek, artykułów ogólnospożywczych opakowanych oraz działalności cateringowej. 8. Zamawiający wymaga aby Wykonawca posiadał co najmniej: 8.1 jeden samochód przystosowany do przewozu posiłków w specjalistycznych pojemnikach transportowych oraz środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych w przypadku składania ofert na jedno lub dwa zadania; 8.2 dwa samochody przystosowane do przewozu posiłków w specjalistycznych pojemnikach transportowych oraz środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych w przypadku składania ofert na trzy zadania i więcej. Dodatkowo każdy pojazd musi posiadać zaświadczenie lub decyzję, że samochód, którym będą świadczone usługi lub usługa jest przystosowany do przewozu posiłków w specjalistycznych pojemnikach transportowych oraz środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych (art. 62 ust.1 pkt 1 Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25.08.2006r - tekst jednolity Dz. U. z 2010r Nr 136 poz. 914 ze zm.) Za wyjątkiem sytuacji w której Wykonawca prowadzi lokal gastronomiczny w tym samym budynku w którym znajdują się pomieszczenia zatrzymań. W takim przypadku Wykonawca jest zobligowany do złożenia stosownego oświadczenia w wykazie narzędzi stanowiącym załącznik nr 5 do SWZIP. 9. Zamawiający wymaga aby osoby dostarczające posiłki oraz inne osoby mające kontakt z żywnością były dopuszczone przez lekarza do wykonywania pracy w procesie produkcji i obrocie żywnością oraz aby były nadzorowane i/lub szkolone w sprawach higieny żywności odpowiednio do ich charakteru pracy. Na potwierdzenie Zamawiający wymaga aktualnych książeczek zdrowia do celów sanitarno – epidemiologicznych. Zamawiający ma prawo na każdym etapie realizacji umowy wezwać Wykonawcę do okazania w/w książeczek. 10. Zamawiający dopuszcza podwykonawców. W przypadku gdy Wykonawca będzie korzystał z podwykonawców Zamawiający żąda wskazania części zamówienia, które zamierza im powierzyć oraz podania nazw



firm podwykonawców oraz dane kontaktowe (załącznik nr 1 do SWZIP). Zapisy dotyczące podwykonawców znajdują się w rozdziale XVII SWZIP i w projekcie umowy (załącznik nr 2 do SWZIP).

2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV): 55300000-3,

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

Wartość bez VAT:

Waluta:

4) Czas trwania lub termin wykonania:

okres w miesiącach:

okres w dniach:

data rozpoczęcia:

data zakończenia: 2019-12-31

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium Znaczenie

Cena 100,00

6) INFORMACJE DODATKOWE:

Część nr: 3 Nazwa: Wyżywienie osób zatrzymanych w Pomieszczeniu dla Osób Zatrzymanych KMP w Dąbrowie Górniczej

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:Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia znajduje się w załączniku nr 4 do SWZIP. UWAGA: Marża wraz z podatkiem VAT dla danego zadania podana będzie w celu wyboru najkorzystniejszej oferty i będzie obowiązywała przez cały okres umowy. Marża wraz z podatkiem VAT wskazana w formularzu ofertowym nie może przekroczyć 100%. W przypadku podania marży wraz z podatkiem VAT wyższych niż 100% oferta zostanie odrzucona na podst. art. 89 ust. 1 pkt 2 ustawy Pzp. Cenę oferty dla danego zadania należy obliczyć wg wzoru podanego w formularzu ofertowym i wpisać we właściwe miejsce wskazane w załączniku nr 1 do SWZIP – formularz ofertowy. Umowa w niniejszym postępowaniu zostanie zawarta na kwotę będącą wartością oferty. 4 Wszystkie posiłki będą podzielone na porcje, zapakowane w jednorazowych opakowaniach na których będzie podany termin przydatności do spożycia i kaloryczność posiłku, wszystkie posiłki będą dostarczane w atestowanych torbach termicznych przeznaczonych do przewożenia żywności. 5 Wykonawcy wpisując łączne koszty posiłków w formularzach cenowych na poszczególne zadania, zobowiązani są do skalkulowania ich w taki sposób żeby nie przekroczyć wskazanych w tabelach maksymalnych kwot jednego posiłku profilaktycznego tj.: dla zadań od nr 1 do nr 7: maksymalna kwota brutto 17,80 zł., w przypadku kobiet w ciąży i osób do 18 lat kwota brutto 22,24 zł. 6 Wspólny Słownik Zamówień CPV: 55 30 00 00-3 -usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków. 7 Zamawiający wymaga aby Wykonawca posiadał uprawnienia do wykonywania określonej działalności tj. Wykonawca musi posiadać zaświadczenie o wpisie do Rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub decyzja o zatwierdzeniu zakładu (Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r o bezpieczeństwie żywności i żywienia - tekst jednolity Dz. U. z 2010r Nr 136 poz. 914 ze zm. oraz Rozporządzenie (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004 z dnia 29.04.2004r w sprawie higieny środków spożywczych Dz. Urz. UE z dnia 30 kwietnia 2004r L139 ze zm.) jako spełniającego odpowiednie wymagania do celów działalności prowadzonej w zakresie produkcji i obrotu artykułami spożywczymi będącymi

produktami lub półproduktami, daniami gotowymi, odgrzewanymi, z użyciem naczyń wielorazowego użytku, kanapek, artykułów ogólnospożywczych opakowanych oraz działalności cateringowej. 8. Zamawiający wymaga aby Wykonawca posiadał co najmniej: 8.1 jeden samochód przystosowany do przewozu posiłków w specjalistycznych pojemnikach transportowych oraz środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych w przypadku składania ofert na jedno lub dwa zadania; 8.2 dwa samochody przystosowane do przewozu posiłków w specjalistycznych pojemnikach transportowych oraz środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych w przypadku składania ofert na trzy zadania i więcej. Dodatkowo każdy pojazd musi posiadać zaświadczenie lub decyzję, że samochód, którym będą świadczone usługi lub usługa jest przystosowany do przewozu posiłków w specjalistycznych pojemnikach transportowych oraz środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych (art. 62 ust.1 pkt 1 Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25.08.2006r - tekst jednolity Dz. U. z 2010r Nr 136 poz. 914 ze zm.) Za wyjątkiem sytuacji w której Wykonawca prowadzi lokal gastronomiczny w tym samym budynku w którym znajdują się pomieszczenia zatrzymań. W takim przypadku Wykonawca jest zobligowany do złożenia stosownego oświadczenia w wykazie narzędzi stanowiącym załącznik nr 5 do SWZIP. 9. Zamawiający wymaga aby osoby dostarczające posiłki oraz inne osoby mające kontakt z żywnością były dopuszczone przez lekarza do wykonywania pracy w procesie produkcji i obrotu żywnością oraz aby były nadzorowane i/lub szkolone w sprawach higieny żywności odpowiednio do ich charakteru pracy. Na potwierdzenie Zamawiający wymaga aktualnych książeczek zdrowia do celów sanitarno – epidemiologicznych. Zamawiający ma prawo na każdym etapie realizacji umowy wezwać Wykonawcę do okazania w/w książeczek. 10. Zamawiający dopuszcza podwykonawców. W przypadku gdy Wykonawca będzie korzystał z podwykonawców Zamawiający żąda wskazania części zamówienia, które zamierza im powierzyć oraz podania nazw firm podwykonawców oraz dane kontaktowe (załącznik nr 1 do SWZIP). Zapisy dotyczące podwykonawców znajdują się w rozdziale XVII SWZIP i w projekcie umowy (załącznik nr 2 do SWZIP).

2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV): 55300000-3,

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

Wartość bez VAT:

Waluta:

4) Czas trwania lub termin wykonania:

okres w miesiącach:

okres w dniach:

data rozpoczęcia:

data zakończenia: 2019-12-31

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium Znaczenie

Cena 100,00

6) INFORMACJE DODATKOWE:

Część nr: 4 Nazwa: Wyżywienie osób zatrzymanych w Pomieszczeniu dla Osób Zatrzymanych KMP w Gliwicach

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:Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia znajduje się w załączniku nr 4 do SWZIP.

UWAGA: Marża wraz z podatkiem VAT dla danego zadania podana będzie w celu wyboru najkorzystniejszej oferty i będzie obowiązywała przez cały okres umowy. Marża wraz z podatkiem VAT wskazana w formularzu ofertowym nie może przekroczyć 100%. W przypadku podania marży wraz z podatkiem VAT wyższych niż 100% oferta zostanie odrzucona na podst. art. 89 ust. 1 pkt 2 ustawy Pzp. Cenę oferty dla danego zadania należy obliczyć wg wzoru podanego w formularzu ofertowym i wpisać we właściwe miejsce wskazane w załączniku nr 1 do SWZIP – formularz ofertowy. Umowa w niniejszym postępowaniu zostanie zawarta na kwotę będącą wartością oferty. 4 Wszystkie posiłki będą podzielone na porcje, zapakowane w jednorazowych opakowaniach na których będzie podany termin przydatności do spożycia i kaloryczność posiłku, wszystkie posiłki będą dostarczane w atestowanych torbach termicznych przeznaczonych do przewożenia żywności. 5 Wykonawcy wpisując łączne koszty posiłków w formularzach cenowych na poszczególne zadania, zobowiązani są do skalkulowania ich w taki sposób żeby nie przekroczyć wskazanych w tabelach maksymalnych kwot jednego posiłku profilaktycznego tj.: dla zadań od nr 1 do nr 7: maksymalna kwota brutto 17,80 zł., w przypadku kobiet w ciąży i osób do 18 lat kwota brutto 22,24 zł. 6 Wspólny Słownik Zamówień CPV: 55 30 00 00-3 -usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków. 7 Zamawiający wymaga aby Wykonawca posiadał uprawnienia do wykonywania określonej działalności tj. Wykonawca musi posiadać zaświadczenie o wpisie do Rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub decyzja o zatwierdzeniu zakładu (Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r o bezpieczeństwie żywności i żywienia - tekst jednolity Dz. U. z 2010r Nr 136 poz. 914 ze zm. oraz Rozporządzenie (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004 z dnia 29.04.2004r w sprawie higieny środków spożywczych Dz. Urz. UE z dnia 30 kwietnia 2004r L139 ze zm.) jako spełniającego odpowiednie wymagania do celów działalności prowadzonej w zakresie produkcji i obrotu artykułami spożywczymi będącymi produktami lub półproduktami, daniami gotowymi, odgrzewanymi, z użyciem naczyń wielorazowego użytku, kanapek, artykułów ogólnospożywczych opakowanych oraz działalności cateringowej. 8. Zamawiający wymaga aby Wykonawca posiadał co najmniej: 8.1 jeden samochód przystosowany do przewozu posiłków w specjalistycznych pojemnikach transportowych oraz środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych w przypadku składania ofert na jedno lub dwa zadania; 8.2 dwa samochody przystosowane do przewozu posiłków w specjalistycznych pojemnikach transportowych oraz środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych w przypadku składania ofert na trzy zadania i więcej. Dodatkowo każdy pojazd musi posiadać zaświadczenie lub decyzję, że samochód, którym będą świadczone usługi lub usługa jest przystosowany do przewozu posiłków w specjalistycznych pojemnikach transportowych oraz środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych (art. 62 ust.1 pkt 1 Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25.08.2006r - tekst jednolity Dz. U. z 2010r Nr 136 poz. 914 ze zm.) Za wyjątkiem sytuacji w której Wykonawca prowadzi lokal gastronomiczny w tym samym budynku w którym znajdują się pomieszczenia zatrzymań. W takim przypadku Wykonawca jest zobligowany do złożenia stosownego oświadczenia w wykazie narzędzi stanowiącym załącznik nr 5 do SWZIP. 9. Zamawiający wymaga aby osoby dostarczające posiłki oraz inne osoby mające kontakt z żywnością były dopuszczone przez lekarza do wykonywania pracy w procesie produkcji i obrotu żywnością oraz aby były nadzorowane i/lub szkolone w sprawach higieny żywności odpowiednio do ich charakteru pracy. Na potwierdzenie Zamawiający wymaga aktualnych książeczek zdrowia do celów sanitarno – epidemiologicznych. Zamawiający ma prawo na każdym etapie realizacji umowy wezwać Wykonawcę do okazania w/w książeczek. 10. Zamawiający dopuszcza podwykonawców. W przypadku gdy Wykonawca będzie korzystał z podwykonawców Zamawiający żąda wskazania części zamówienia, które zamierza im powierzyć oraz podania nazw firm podwykonawców oraz dane kontaktowe (załącznik nr 1 do SWZIP). Zapisy dotyczące podwykonawców znajdują się w rozdziale XVII SWZIP i w projekcie umowy (załącznik nr 2 do SWZIP).

2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV): 55300000-3,

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

Wartość bez VAT:

Waluta:

4) Czas trwania lub termin wykonania:

okres w miesiącach:

okres w dniach:

data rozpoczęcia:

data zakończenia: 2019-12-31

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium Znaczenie

Cena 100,00

## 6) INFORMACJE DODATKOWE:

Część nr: 5 Nazwa: Wyżywienie osób zatrzymanych w Pomieszczeniu dla Osób Zatrzymanych KPP w Lublińcu

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: Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia znajduje się w załączniku nr 4 do SWZIP. UWAGA: Marża wraz z podatkiem VAT dla danego zadania podana będzie w celu wyboru najkorzystniejszej oferty i będzie obowiązywała przez cały okres umowy. Marża wraz z podatkiem VAT wskazana w formularzu ofertowym nie może przekroczyć 100%. W przypadku podania marży wraz z podatkiem VAT wyższych niż 100% oferta zostanie odrzucona na podst. art. 89 ust. 1 pkt 2 ustawy Pzp. Cenę oferty dla danego zadania należy obliczyć wg wzoru podanego w formularzu ofertowym i wpisać we właściwe miejsce wskazane w załączniku nr 1 do SWZIP – formularz ofertowy. Umowa w niniejszym postępowaniu zostanie zawarta na kwotę będącą wartością oferty. 4 Wszystkie posiłki będą podzielone na porcje, zapakowane w jednorazowych opakowaniach na których będzie podany termin przydatności do spożycia i kaloryczność posiłku, wszystkie posiłki będą dostarczane w atestowanych torbach termicznych przeznaczonych do przewożenia żywności. 5 Wykonawcy wpisując łączne koszty posiłków w formularzach cenowych na poszczególne zadania, zobowiązani są do skalkulowania ich w taki sposób żeby nie przekroczyć wskazanych w tabelach maksymalnych kwot jednego posiłku profilaktycznego tj.: dla zadań od nr 1 do nr 7: maksymalna kwota brutto 17,80 zł., w przypadku kobiet w ciąży i osób do 18 lat kwota brutto 22,24 zł. 6 Wspólny Słownik Zamówień CPV: 55 30 00 00-3 -usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków. 7 Zamawiający wymaga aby Wykonawca posiadał uprawnienia do wykonywania określonej działalności tj. Wykonawca musi posiadać zaświadczenie o wpisie do Rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub decyzja o zatwierdzeniu zakładu (Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r o bezpieczeństwie żywności i żywienia - tekst jednolity Dz. U. z 2010r Nr 136 poz. 914 ze zm. oraz Rozporządzenie (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004 z dnia 29.04.2004r w sprawie higieny środków spożywczych Dz. Urz. UE z dnia 30 kwietnia 2004r L139 ze zm.) jako spełniającego odpowiednie wymagania do celów działalności prowadzonej w zakresie produkcji i obrotu artykułami spożywczymi będącymi produktami lub półproduktami, daniami gotowymi, odgrzewanymi, z użyciem naczyń wielorazowego użytku, kanapek, artykułów ogólnospożywczych opakowanych oraz działalności cateringowej. 8. Zamawiający wymaga aby Wykonawca posiadał co najmniej: 8.1 jeden samochód przystosowany do przewozu posiłków w specjalistycznych pojemnikach transportowych oraz środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych w przypadku składania ofert na jedno lub dwa zadania; 8.2 dwa samochody przystosowane do przewozu posiłków w specjalistycznych

pojemnikach transportowych oraz środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych w przypadku składania ofert na trzy zadania i więcej. Dodatkowo każdy pojazd musi posiadać zaświadczenie lub decyzję, że samochód, którym będą świadczone usługi lub usługa jest przystosowany do przewozu posiłków w specjalistycznych pojemnikach transportowych oraz środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych (art. 62 ust.1 pkt 1 Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25.08.2006r - tekst jednolity Dz. U. z 2010r Nr 136 poz. 914 ze zm.) Za wyjątkiem sytuacji w której Wykonawca prowadzi lokal gastronomiczny w tym samym budynku w którym znajdują się pomieszczenia zatrzymań. W takim przypadku Wykonawca jest zobligowany do złożenia stosownego oświadczenia w wykazie narzędzi stanowiącym załącznik nr 5 do SWZIP. 9. Zamawiający wymaga aby osoby dostarczające posiłki oraz inne osoby mające kontakt z żywnością były dopuszczone przez lekarza do wykonywania pracy w procesie produkcji i obrocie żywnością oraz aby były nadzorowane i/lub szkolone w sprawach higieny żywności odpowiednio do ich charakteru pracy. Na potwierdzenie Zamawiający wymaga aktualnych książeczek zdrowia do celów sanitarno – epidemiologicznych. Zamawiający ma prawo na każdym etapie realizacji umowy wezwać Wykonawcę do okazania w/w książeczek. 10. Zamawiający dopuszcza podwykonawców. W przypadku gdy Wykonawca będzie korzystał z podwykonawców Zamawiający żąda wskazania części zamówienia, które zamierza im powierzyć oraz podania nazw firm podwykonawców oraz dane kontaktowe (załącznik nr 1 do SWZIP). Zapisy dotyczące podwykonawców znajdują się w rozdziale XVII SWZIP i w projekcie umowy (załącznik nr 2 do SWZIP).

2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV): 55300000-3,

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

Wartość bez VAT:

Waluta:

4) Czas trwania lub termin wykonania:

okres w miesiącach:

okres w dniach:

data rozpoczęcia:

data zakończenia: 2019-12-31

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium Znaczenie

Cena 100,00

6) INFORMACJE DODATKOWE:

Część nr: 6 Nazwa: Wyżywienie osób zatrzymanych w Pomieszczeniu dla Osób Zatrzymanych KMP w Zabrze

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:Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia znajduje się w załączniku nr 4 do SWZIP.

UWAGA: Marża wraz z podatkiem VAT dla danego zadania podana będzie w celu wyboru najkorzystniejszej oferty i będzie obowiązywała przez cały okres umowy. Marża wraz z podatkiem VAT wskazana w formularzu ofertowym nie może przekroczyć 100%. W przypadku podania marży wraz z podatkiem VAT wyższych niż 100% oferta zostanie odrzucona na podst. art. 89 ust. 1 pkt 2 ustawy Pzp. Cenę oferty dla danego zadania należy obliczyć wg wzoru podanego w formularzu ofertowym i wpisać we właściwe miejsce wskazane w załączniku nr 1 do SWZIP – formularz

ofertowy. Umowa w niniejszym postępowaniu zostanie zawarta na kwotę będącą wartością oferty. 4 Wszystkie posiłki będą podzielone na porcje, zapakowane w jednorazowych opakowaniach na których będzie podany termin przydatności do spożycia i kaloryczność posiłku, wszystkie posiłki będą dostarczane w atestowanych torbach termicznych przeznaczonych do przewożenia żywności. 5 Wykonawcy wpisując łączne koszty posiłków w formularzach cenowych na poszczególne zadania, zobowiązani są do skalkulowania ich w taki sposób żeby nie przekroczyć wskazanych w tabelach maksymalnych kwot jednego posiłku profilaktycznego tj.: dla zadań od nr 1 do nr 7: maksymalna kwota brutto 17,80 zł., w przypadku kobiet w ciąży i osób do 18 lat kwota brutto 22,24 zł. 6 Wspólny Słownik Zamówień CPV: 55 30 00 00-3 -usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków. 7 Zamawiający wymaga aby Wykonawca posiadał uprawnienia do wykonywania określonej działalności tj. Wykonawca musi posiadać zaświadczenie o wpisie do Rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub decyzja o zatwierdzeniu zakładu (Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r o bezpieczeństwie żywności i żywienia - tekst jednolity Dz. U. z 2010r Nr 136 poz. 914 ze zm. oraz Rozporządzenie (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004 z dnia 29.04.2004r w sprawie higieny środków spożywczych Dz. Urz. UE z dnia 30 kwietnia 2004r L139 ze zm.) jako spełniającego odpowiednie wymagania do celów działalności prowadzonej w zakresie produkcji i obrotu artykułami spożywczymi będącymi produktami lub półproduktami, daniami gotowymi, odgrzewanymi, z użyciem naczyń wielorazowego użytku, kanapek, artykułów ogólnospożywczych opakowanych oraz działalności cateringowej. 8. Zamawiający wymaga aby Wykonawca posiadał co najmniej: 8.1 jeden samochód przystosowany do przewozu posiłków w specjalistycznych pojemnikach transportowych oraz środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych w przypadku składania ofert na jedno lub dwa zadania; 8.2 dwa samochody przystosowane do przewozu posiłków w specjalistycznych pojemnikach transportowych oraz środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych w przypadku składania ofert na trzy zadania i więcej. Dodatkowo każdy pojazd musi posiadać zaświadczenie lub decyzję, że samochód, którym będą świadczone usługi lub usługa jest przystosowany do przewozu posiłków w specjalistycznych pojemnikach transportowych oraz środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych (art. 62 ust.1 pkt 1 Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25.08.2006r - tekst jednolity Dz. U. z 2010r Nr 136 poz. 914 ze zm.) Za wyjątkiem sytuacji w której Wykonawca prowadzi lokal gastronomiczny w tym samym budynku w którym znajdują się pomieszczenia zatrzymań. W takim przypadku Wykonawca jest zobligowany do złożenia stosownego oświadczenia w wykazie narzędzi stanowiącym załącznik nr 5 do SWZIP. 9. Zamawiający wymaga aby osoby dostarczające posiłki oraz inne osoby mające kontakt z żywnością były dopuszczone przez lekarza do wykonywania pracy w procesie produkcji i obrocie żywnością oraz aby były nadzorowane i/lub szkolone w sprawach higieny żywności odpowiednio do ich charakteru pracy. Na potwierdzenie Zamawiający wymaga aktualnych książeczek zdrowia do celów sanitarno – epidemiologicznych. Zamawiający ma prawo na każdym etapie realizacji umowy wezwać Wykonawcę do okazania w/w książeczek. 10. Zamawiający dopuszcza podwykonawców. W przypadku gdy Wykonawca będzie korzystał z podwykonawców Zamawiający żąda wskazania części zamówienia, które zamierza im powierzyć oraz podania nazw firm podwykonawców oraz dane kontaktowe (załącznik nr 1 do SWZIP). Zapisy dotyczące podwykonawców znajdują się w rozdziale XVII SWZIP i w projekcie umowy (załącznik nr 2 do SWZIP).

2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV): 55300000-3,

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

4) Czas trwania lub termin wykonania:  
okres w miesiącach:  
okres w dniach:

data rozpoczęcia:  
data zakończenia: 2019-12-31  
5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium Znaczenie  
Cena 100,00

#### 6) INFORMACJE DODATKOWE:

Część nr: 7 Nazwa: Wyżywienie osób zatrzymanych w Pomieszczeniu dla Osób Zatrzymanych KPP w Żywcu

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: Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia znajduje się w załączniku nr 4 do SWZIP. UWAGA: Marża wraz z podatkiem VAT dla danego zadania podana będzie w celu wyboru najkorzystniejszej oferty i będzie obowiązywała przez cały okres umowy. Marża wraz z podatkiem VAT wskazana w formularzu ofertowym nie może przekroczyć 100%. W przypadku podania marży wraz z podatkiem VAT wyższych niż 100% oferta zostanie odrzucona na podst. art. 89 ust. 1 pkt 2 ustawy Pzp. Cenę oferty dla danego zadania należy obliczyć wg wzoru podanego w formularzu ofertowym i wpisać we właściwe miejsce wskazane w załączniku nr 1 do SWZIP – formularz ofertowy. Umowa w niniejszym postępowaniu zostanie zawarta na kwotę będącą wartością oferty. 4 Wszystkie posiłki będą podzielone na porcje, zapakowane w jednorazowych opakowaniach na których będzie podany termin przydatności do spożycia i kaloryczność posiłku, wszystkie posiłki będą dostarczane w atestowanych torbach termicznych przeznaczonych do przewożenia żywności. 5 Wykonawcy wpisując łączne koszty posiłków w formularzach cenowych na poszczególne zadania, zobowiązani są do skalkulowania ich w taki sposób żeby nie przekroczyć wskazanych w tabelach maksymalnych kwot jednego posiłku profilaktycznego tj.: dla zadań od nr 1 do nr 7: maksymalna kwota brutto 17,80 zł., w przypadku kobiet w ciąży i osób do 18 lat kwota brutto 22,24 zł. 6 Wspólny Słownik Zamówień CPV: 55 30 00 00-3 -usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków. 7 Zamawiający wymaga aby Wykonawca posiadał uprawnienia do wykonywania określonej działalności tj. Wykonawca musi posiadać zaświadczenie o wpisie do Rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub decyzja o zatwierdzeniu zakładu (Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r o bezpieczeństwie żywności i żywienia - tekst jednolity Dz. U. z 2010r Nr 136 poz. 914 ze zm. oraz Rozporządzenie (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004 z dnia 29.04.2004r w sprawie higieny środków spożywczych Dz. Urz. UE z dnia 30 kwietnia 2004r L139 ze zm.) jako spełniającego odpowiednie wymagania do celów działalności prowadzonej w zakresie produkcji i obrotu artykułami spożywczymi będącymi produktami lub półproduktami, daniami gotowymi, odgrzewanymi, z użyciem naczyń wielorazowego użytku, kanapek, artykułów ogólnospożywczych opakowanych oraz działalności cateringowej. 8. Zamawiający wymaga aby Wykonawca posiadał co najmniej: 8.1 jeden samochód przystosowany do przewozu posiłków w specjalistycznych pojemnikach transportowych oraz środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych w przypadku składania ofert na jedno lub dwa zadania; 8.2 dwa samochody przystosowane do przewozu posiłków w specjalistycznych pojemnikach transportowych oraz środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych w przypadku składania ofert na trzy zadania i więcej. Dodatkowo każdy pojazd musi posiadać zaświadczenie lub decyzję, że samochód, którym będą świadczone usługi lub usługa jest przystosowany do przewozu posiłków w specjalistycznych pojemnikach transportowych oraz środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych (art. 62 ust.1 pkt 1 Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25.08.2006r - tekst jednolity Dz. U. z 2010r Nr 136

poz. 914 ze zm.) Za wyjątkiem sytuacji w której Wykonawca prowadzi lokal gastronomiczny w tym samym budynku w którym znajdują się pomieszczenia zatrzymań. W takim przypadku Wykonawca jest zobligowany do złożenia stosownego oświadczenia w wykazie narzędzi stanowiącym załącznik nr 5 do SWZIP. 9. Zamawiający wymaga aby osoby dostarczające posiłki oraz inne osoby mające kontakt z żywnością były dopuszczone przez lekarza do wykonywania pracy w procesie produkcji i obrocie żywnością oraz aby były nadzorowane i/lub szkolone w sprawach higieny żywności odpowiednio do ich charakteru pracy. Na potwierdzenie Zamawiający wymaga aktualnych książeczek zdrowia do celów sanitarno – epidemiologicznych. Zamawiający ma prawo na każdym etapie realizacji umowy wezwać Wykonawcę do okazania w/w książeczek. 10. Zamawiający dopuszcza podwykonawców. W przypadku gdy Wykonawca będzie korzystał z podwykonawców Zamawiający żąda wskazania części zamówienia, które zamierza im powierzyć oraz podania nazw firm podwykonawców oraz dane kontaktowe (załącznik nr 1 do SWZIP). Zapisy dotyczące podwykonawców znajdują się w rozdziale XVII SWZIP i w projekcie umowy (załącznik nr 2 do SWZIP).

2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV): 55300000-3,

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

Wartość bez VAT:

Waluta:

4) Czas trwania lub termin wykonania:

okres w miesiącach:

okres w dniach:

data rozpoczęcia:

data zakończenia: 2019-12-31

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium Znaczenie

Cena 100,00

6) INFORMACJE DODATKOWE: