

Adres strony internetowej, na której Zamawiający udostępnia Specyfikację Istotnych Warunków Zamówienia:  
[www.ckuip.kalisz.pl](http://www.ckuip.kalisz.pl)

---

**Kalisz: Świadczenie usług całodziennego żywienia dla młodzieży przebywającej w Bursie Szkolnej Nr 1 im. Janusza Korczaka w Kaliszu przy ul. Przemysłowej 1**

**Numer ogłoszenia: 147775 - 2016; data zamieszczenia: 21.07.2016**

**OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU - usługi**

**Zamieszczanie ogłoszenia:** obowiązkowe.

**Ogłoszenie dotyczy:**

**V** zamówienia publicznego  
zawarcia umowy ramowej  
ustanowienia dynamicznego systemu zakupów (DSZ)

**SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY**

**I. 1) NAZWA I ADRES:** Centrum Kształcenia Ustawicznego i Praktycznego , ul. Handlowa 9, 62-800 Kalisz, woj. wielkopolskie, tel. 62 753 22 47, faks 62 753 22 47.

- **Adres strony internetowej zamawiającego:** [www.ckuip.kalisz.pl](http://www.ckuip.kalisz.pl)

**I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO:** Inny: Uczelnia publiczna.

**SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA**

**II.1) OKREŚLENIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**II.1.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego:** Świadczenie usług całodziennego żywienia dla młodzieży przebywającej w Bursie Szkolnej Nr 1 im. Janusza Korczaka w Kaliszu przy ul. Przemysłowej 1.

**II.1.2) Rodzaj zamówienia:** usługi.

**II.1.4) Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówienia:** 1. Przedmiotem zamówienia jest Świadczenie usług całodziennego żywienia dla młodzieży przebywającej w Bursie Szkolnej w Kaliszu przy ul. Przemysłowej. 1. 2. Łączna powierzchnia stołówek wraz z pomieszczeniami pomocniczymi wynosi 90 m<sup>2</sup>. 3. Wykonawca zobowiązany będzie do wykonania usługi żywienia w formie cateringu z częściowym wykonaniem posiłków, które muszą być przygotowywane partiami ze względu na długość wydawania posiłków, na bazie istniejącej kuchni

mieszczącej się przy ul. Przemysłowej 1. 4. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i wydawania czterech posiłków dziennie przez 5 dni w tygodniu dla 120 wychowanków Bursy Szkolnej Nr 1 w dniach nauki szkolnej z uwzględnieniem przerw świątecznych, wakacji i ferii oraz absencji chorobowej ucznia. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki, uwzględniając podstawowe składniki i produkty spożywcze wysokiej jakości, stosowane w żywieniu, zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie higieny osobistej personelu Wykonawcy, warunków przygotowywania i podawania posiłków zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. 2015r. poz.1256) 5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do składania zamówień na posiłki w sobotę i niedzielę po uprzednim zgłoszeniu. 6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do składania zamówień na posiłki z podziałem na odpowiednie diety . 7. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i wydawania ilości posiłków zgodnie z odpowiednią dietą oraz do opracowywania dekadowych jadłospisów z uwzględnieniem odpowiedniej diety.. 8. Koszt surowca przeznaczonego na wyżywienie na jedną osobę dziennie musi wynosić 11,00 zł. 9. Wykonawca zobowiązany jest do terminowego wydawania posiłków zgodnie z ustalonymi z Zamawiającym godzinami posiłków. Wydawanie posiłków przez Wykonawcę będzie odbywać się od poniedziałku do piątku zgodnie z organizacją roku szkolnego i zapotrzebowaniem w następujących godzinach: śniadanie w godz. 6:30 - 8:30, drugie śniadanie , (na wynos) przygotowane przez wychowanka, obiad w godz. 13:30 - 15.30, kolacja w godz. 18:30 - 20:00. Wydawanie posiłków może ulec zmianom, które wynikać będą z planów zajęć edukacyjnych wychowanków lub dotyczyć będą przerw świątecznych czy ferii. 10. Zapotrzebowanie na posiłki będzie składane codziennie przez osobę wyznaczoną do kontaktu z upoważnioną osobą ze strony Wykonawcy wg ustalonego harmonogramu. 11. Posiłki muszą być przygotowane estetycznie i wydawane w formie stołu szwedzkiego. Potrawy gorące wydawane mogą być w formie porcjowanej z wyłączeniem zimnych dodatków wchodzących w skład dania gorącego. Wszystkie posiłki muszą być podane na zastawie stołowej Wykonawcy. W trakcie trwania umowy Wykonawca na bieżąco uzupełnia braki w zastawie stołowej oraz usuwa z obiegu naczynia popękane i uszkodzone. 12. Posiłki obiadowe lub inne dania gorące muszą być wydawane z bemałów i podgrzewaczy oraz posiadać odpowiednią temperaturę zgodnie z obowiązującymi normami. 13. Wykonawca musi przedstawić Zamawiającemu z tygodniowym wyprzedzeniem dekadowy jadłospis autoryzowany przez dietetyka z określeniem składu posiłku, kaloryczności i gramatury oraz nazwy wędlin, serów, zup, potraw mięsnych, warzyw, owoców, głównych składników sałatek itp. do stwierdzenia zgodności z umową. Zamawiający w ciągu trzech dni od złożenia przez Wykonawcę dekadowego jadłospisu ma prawo do dokonywania w nim zmian

w przypadku stwierdzenia niezgodności z umową. Wykonawca ma obowiązek uwzględnienia zmian.

14. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania obowiązujących od 13 grudnia 2014 roku przepisów Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 1169-2011 w sprawie informowania konsumentów żywienia zbiorowego o substancjach lub produktach powodujących alergię lub reakcje nietolerancji zwanych alergenami. Informacje o alergenach powinny być w sposób czytelny wykazywane w jadłospisach umieszczanych na stołówce.

15. Przygotowane posiłki muszą odpowiadać normom żywieniowym, obowiązującym w tzw. punktach zbiorowego żywienia, tj. posiłki powinny być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzone z pełnowartościowych, świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności wg wymogów sztuki kulinarnej i sanitarnej zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2015r. poz.594)

16. Wykonawca zapewnia urozmaicone posiłki, dania gorące, owoce i warzywa w zależności od sezonowości.

17. Wymagania, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży .

a) na całodzienne żywienie składać się muszą środki spożywcze pochodzące z różnych grup środków spożywczych; podanych musi być pięć porcji warzyw lub owoców, przy czym jedna porcja może być zastąpiona przez sok w porcji nieprzekraczającej 200 ml, dzienne spożycie soli o obniżonej zawartości sodu (sól sodowo-potasowa) powinno wynosić nie więcej niż 5 g,

b) posiłki (śniadanie, obiad, kolacja) powinny zawierać produkty z następujących grup środków spożywczych:

- produkty zbożowe lub ziemniaki (przetworzone),
- warzywa surowe lub przetworzone,
- owoce surowe lub przetworzone,
- mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasion,
- tłuszcze spożywcze (olej, masło, margaryny miękkie kubkowe niearomatyzowane lub ich mieszanki),
- mleko lub produkty mleczne,

c) obiad musi dostarczać 30 % całodziennego zapotrzebowania energetycznego, zgodnie z aktualnymi normami żywienia przy wyliczeniu średnioważonej normy dla grupy młodzieży w wieku 13-20 lat.

d) produkty zbożowe śniadaniowe muszą zawierać nie więcej niż 15 g cukrów w 100g produktu gotowego do spożycia,

e) produkty zbożowe lub ziemniaki (przetworzone) muszą stanowić jedną lub więcej porcji w śniadaniu, obiedzie oraz kolacji;

f) produkty zbożowe lub ziemniaki (przetworzone) muszą zawierać nie więcej niż 10g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia,

g) posiłki obiadowe w tygodniu muszą składać się z zupy i drugiego dania oraz zawierać trzy lub więcej porcji różnych produktów zbożowych lub ziemniaków, trzy lub więcej porcji surowych i różnych warzyw, trzy lub więcej różnych owoców,

h) każdego dnia w posiłku obiadowym muszą być podane: jedna lub więcej porcji warzyw oraz jedna lub więcej porcji owoców,

i) każdego dnia musi być podana jedna lub więcej porcji żywności następujących środków spożywczych: mięsa, ryb, jaj, orzechów, nasion roślin strączkowych i innych nasion, przy czym co najmniej raz w tygodniu jedna porcja ryby. Na kolację musi być podana dodatkowo sałatka zamiennie z posiłkiem na ciepło.

j) w tygodniu można wydać

nie więcej niż jedną porcję potrawy smażonej z produktów zbożowych lub ziemniaków oraz następujących środków spożywczych: mięsa, ryb, jaj, orzechów, nasion roślin strączkowych i innych nasion, przy czym do smażenia jest używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%, k) produkty zbożowe lub ziemniaki (przetworzone), przetworzone warzywa, napoje zastępujące mleko, soki, owocowe, warzywne, warzywno-owocowe muszą zawierać niską zawartość sodu/soli, tj. nie więcej niż 0,12 g sodu lub równoważnej ilości soli na 100g lub na 100 ml środka spożywczego lub obniżoną zawartość sodu/soli, tj. obniżenie zawartości sodu lub wartości dla soli wynosi co najmniej 25% w porównaniu z podobnym produktem, z wyłączeniem produktów poddanych naturalnej fermentacji mlekowej, takich jak kapusta kwaszona lub kwaszone ogórki, l) warzywa i owoce surowe, przetworzone oraz suszone, orzechy i nasiona, soki warzywne i owocowo-warzywne, woda, napoje zastępujące mleko, koktajle owocowe, warzywne, owocowo-warzywne na bazie mleka lub napojów zastępujących mleko, herbata, napary owocowe z naturalnym aromatem, kawa zbożowa, kakao naturalne oraz kompot owocowy muszą być przygotowane bez dodatków cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333-2008 oraz tauryny, guarany i kofeiny, m) suszone warzywa i owoce, orzechy i nasiona nie mogą zawierać soli i tłuszczu, n) wydawane mogą być następujące napoje: - woda naturalna mineralna nisko- lub średniomineralizowana, źródłana lub stołowa, - napoje zastępujące mleko, czyli napój sojowy, ryżowy, owsiany, kukurydziany, gryczany, orzechowy lub migdałowy, - soki owocowe, warzywne, owocowo-warzywne w porcjach nieprzekraczających 200 ml, - koktajle owocowe, warzywne, owocowo-warzywne na bazie mleka, napojów zastępujących mleko, - herbata, napary owocowe z naturalnym aromatem, w tym z owocami, kompot owocowy, kakao naturalne z mlekiem lub napojami zastępującymi mleko, kawa zbożowa, w tym z mlekiem lub napojami zastępującymi mleko, o) dozwolone jest słodzenie naturalnym miodem pszczelim: herbaty, naparów owocowych z naturalnym aromatem, kawy zbożowej, kakao naturalnego i kompotu owocowego, p) mleko lub produkty mleczne, napoje zastępujące mleko mogą zawierać nie więcej niż 10 g cukrów w 100 ml produktu gotowego do spożycia, q) sól nie może być stosowana po procesie przygotowania posiłku, r) zupy, sosy oraz potrawy muszą być sporządzane z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników: zioła lub przyprawy świeże lub suszone nie mogą zawierać dodatki soli. 18. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania potraw świątecznych i okolicznościowych, obejmujących Święta Bożego Narodzenia, Wielkanocy, Tłusty Czwartek oraz Międzynarodowy Dzień Dziecka. Potrawy świąteczne i okolicznościowe będą przygotowane po wcześniejszym uzgodnieniu z Zamawiającym i muszą spełniać wymagania stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty ( Dz. U. 2015r. poz. 1256 ). Zamawiający zastrzega, że w przypadku

organizowania uroczystości poza terenem placówki, Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia potraw na wyznaczone miejsce. 19. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niewykorzystania pełnej ilości zamówienia w okresie realizacji umowy. 20. W przypadku wcześniejszego wyjazdu wychowanków z Bursy i po uprzednim zgłoszeniu przez Zamawiającego, Wykonawca jest zobowiązany przygotować suchy prowiant dla młodzieży w ramach ustalonej stawki. 21. Wykonawca zobowiązuje się do utrzymania porządku na terenie kuchni, zapewnienia czystego i estetycznego wyglądu stołówki w trakcie obowiązywania umowy. 22. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić dla pracownika/pracowników wydających posiłki odzież ochronną oraz czytelny identyfikator pozwalający zidentyfikować pracownika Wykonawcy. 23. Wykonawca zobowiązany jest do usuwania na własny koszt odpadów pokonsumpcyjnych, a także odbioru i utylizacji resztek żywnościowych. 24. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie realizacji przedmiotu zamówienia przez osoby wyznaczone przez Zamawiającego. 25. W przypadku kontroli przeprowadzonej przez Państwową Inspekcję Sanitarną, Wykonawca zobowiązany jest przekazać jej wyniki tj. kserokopie protokołów Zamawiającemu. 26. W razie braku możliwości wywiązania się przez Wykonawcę z obowiązku przygotowania posiłków we własnym zakresie, Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia we właściwym czasie wyżywienia młodzieży, zgodnie z warunkami umowy bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego. W przypadku nie zapewnienia przez Wykonawcę świadczenia usługi, Zamawiający może zakupić usługę od innego dostawcy na koszt i ryzyko Wykonawcy. Wykonawca bez zastrzeżeń pokryje cenę wynikającą z zakupu usługi po cenach w jakich Zamawiający dokonał zakupu. 27. Po zakończeniu umowy Wykonawca przekaże Zamawiającemu udostępnione pomieszczenia w stanie niepogorszonym. 28. Szczegółowy zakres i warunki realizacji zostały określone w projekcie umowy stanowiącym załącznik do SIWZ. 29. Zamawiający zaleca dokonanie wizji lokalnej udostępnianych pomieszczeń przed przystąpieniem do przetargu. Termin realizacji: Realizacja zamówienia następować będzie od 01.09.2016 roku do 30.06.2017 roku..

#### **II.1.5)**

**przewiduje się udzielenie zamówień uzupełniających**

- **Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówień uzupełniających**
- 

**II.1.6) Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 55.30.00.00-3.**

**II.1.7) Czy dopuszcza się złożenie oferty częściowej:** nie.

**II.1.8) Czy dopuszcza się złożenie oferty wariantowej:** nie.

**II.2) CZAS TRWANIA ZAMÓWIENIA LUB TERMIN WYKONANIA:** Zakończenie: 30.06.2017.

### **SEKCJA III: INFORMACJE O CHARAKTERZE PRAWNYM, EKONOMICZNYM, FINANSOWYM I TECHNICZNYM**

#### **III.2) ZALICZKI**

#### **III.3) WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIANIA TYCH WARUNKÓW**

- **III. 3.1) Uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania**

##### **Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku**

- Zamawiający nie stawia szczególnych wymagań w zakresie spełniania tego warunku

- **III.3.2) Wiedza i doświadczenie**

##### **Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku**

- Zamawiający uzna warunek za spełniony jeżeli Wykonawca ubiegający się o udzielenie zamówienia w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wykonał lub wykonuje minimum dwie usługi polegające na codziennym zapewnieniu posiłków w formie: cateringu lub wytwarzania posiłków w miejscu ich wydawania, przy czym wartość brutto każdej z tych usług nie może być mniejsza niż 100.000,00 zł

- **III.3.3) Potencjał techniczny**

##### **Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku**

- Zamawiający nie stawia szczególnych wymagań w zakresie spełniania tego warunku

- **III.3.4) Osoby zdolne do wykonania zamówienia**

##### **Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku**

- Zamawiający nie stawia szczególnych wymagań w zakresie spełniania tego warunku

- **III.3.5) Sytuacja ekonomiczna i finansowa**

##### **Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku**

- Zamawiający nie stawia szczególnych wymagań w zakresie spełniania tego warunku

#### **III.4) INFORMACJA O OŚWIADCZENIACH LUB DOKUMENTACH, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ NIEPODLEGANIA WYKLUCZENIU NA PODSTAWIE ART. 24 UST. 1 USTAWY**

**III.4.1) W zakresie wykazania spełniania przez wykonawcę warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy, oprócz oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu należy przedłożyć:**

- wykaz wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, głównych dostaw lub usług, w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których dostawy lub usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów, czy zostały wykonane lub są wykonywane należycie;

**III.4.2) W zakresie potwierdzenia niepodlegania wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy, należy przedłożyć:**

- oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia;
- aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 1 pkt 2 ustawy, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert;
- aktualne zaświadczenie właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzające, że wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków, lub zaświadczenie, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu - wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert;
- aktualne zaświadczenie właściwego oddziału Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzające, że wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenia zdrowotne i społeczne, lub potwierdzenie, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu - wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert;

- wykonawca powołujący się przy wykazywaniu spełniania warunków udziału w postępowaniu na zasoby innych podmiotów, które będą brały udział w realizacji części zamówienia, przedkłada także dokumenty dotyczące tego podmiotu w zakresie wymaganym dla wykonawcy, określonym w pkt III.4.2.

### **III.4.3) Dokumenty podmiotów zagranicznych**

**Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, przedkłada:**

**III.4.3.1) dokument wystawiony w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania potwierdzający, że:**

- nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości - wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert;
- nie zalega z uiszczaniem podatków, opłat, składek na ubezpieczenie społeczne i zdrowotne albo że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu - wystawiony nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert;

### **III.4.4) Dokumenty dotyczące przynależności do tej samej grupy kapitałowej**

- 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;

### **III.6) INNE DOKUMENTY**

**Inne dokumenty niewymienione w pkt III.4) albo w pkt III.5)**

1) wypełniony i podpisany formularz ofertowy, 2) oświadczenie Wykonawcy, że Wykonawca ma wdrożony system HACCP a ponadto, iż zobowiązuje się do stosowania obowiązujących przepisów prawa w zakresie żywienia zbiorowego, w szczególności zaleceń Państwowego Instytutu Żywności i Żywienia, 3) oświadczenie Wykonawcy wskazujące, która część zamówienia zostanie powierzona Podwykonawcom , 4) pełnomocnictwo - jeżeli osoba/osoby podpisujące ofertę działają na jego podstawie, 5) dokument ustanawiający pełnomocnika w przypadku składania oferty wspólnej (art. 23 ustawy). 6) przykładowy dekadowy jadłospis sporządzony zgodnie z wytycznymi stosowanymi w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży (Dz. U. 2015r poz.1256)



## **SEKCJA IV: PROCEDURA**

### **IV.1) TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA**

**IV.1.1) Tryb udzielenia zamówienia:** przetarg nieograniczony.

### **IV.2) KRYTERIA OCENY OFERT**

**IV.2.1) Kryteria oceny ofert:** cena oraz inne kryteria związane z przedmiotem zamówienia:

- 1 - Cena - 80
- 2 - Kwota za udostępnienie pomieszczeń do wykonywania usługi całodziennego żywienia młodzieży - 20

### **IV.2.2)**

**przeprowadzona będzie aukcja elektroniczna**, adres strony, na której będzie prowadzona:

### **IV.3) ZMIANA UMOWY**

**przewiduje się istotne zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy:**

#### **Dopuszczalne zmiany postanowień umowy oraz określenie warunków zmian**

1. Zamawiający przewiduje możliwość dokonywania zmian postanowień zawartej - w wyniku niniejszego zamówienia - umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, w sytuacji konieczności wprowadzenia takich zmian wynikających z okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy. 2. Warunkiem dokonania zmian wskazanych powyżej, w szczególności może być: a) zmiana organizacyjna po stronie Zamawiającego, w szczególności w zakresie jego organizacji i funkcjonowania, b) będzie to konieczne ze względu na zapewnienie bezpieczeństwa lub zapobieżenie awarii, c) zmiana powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym istotny wpływ na realizację przedmiotu umowy. 3. W sytuacji zajścia okoliczności, o których mowa wyżej, Zamawiający bądź Wykonawca, w terminie do 14 dni od ich wystąpienia, powiadomi drugą stronę o tym fakcie. Następnie strony umowy, w terminie do 7 dni od daty w/w powiadomienia, przystąpią do negocjacji na temat zmiany postanowień umowy w przedmiotowym zakresie.

### **IV.4) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE**

**IV.4.1) Adres strony internetowej, na której jest dostępna specyfikacja istotnych warunków zamówienia:** [www.ckuip.kalisz.pl](http://www.ckuip.kalisz.pl)

**Specyfikację istotnych warunków zamówienia można uzyskać pod adresem:** Centrum Kształcenia Ustawicznego i Praktycznego ul. Handlowa 9, 62-800 Kalisz.

**IV.4.4) Termin składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu lub ofert:**

16.08.2016 godzina 09:00, miejsce: Centrum Kształcenia Ustawicznego i Praktycznego ul.

Handlowa 9, 62-800 Kalisz Miejsce złożenia - sekretariat (pok. nr 1) Zamawiającego w godz. 7:30-15:30.

**IV.4.5) Termin związania ofertą:** okres w dniach: 30 (od ostatecznego terminu składania ofert).

**IV.4.17) Czy 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