

Adres strony internetowej, na której Zamawiający udostępnia Specyfikację Istotnych Warunków Zamówienia:

www.ropczyce.eu

Ropczyce: Usługa cateringu - w ramach projektu Dobry start w edukację, nr POKL.09.01.01-18-012/13 współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
Numer ogłoszenia: 228549 - 2013; data zamieszczenia: 30.10.2013
OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU - usługi

Zamieszczanie ogłoszenia: obowiązkowe.

Ogłoszenie dotyczy: zamówienia publicznego.

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

I. 1) NAZWA I ADRES: Gmina Ropczyce , ul. Krisego 1/30, 39-100 Ropczyce, woj. podkarpackie, tel. (017) 2210550, faks (017) 2210555.

- **Adres strony internetowej zamawiającego:** www.bip.ropczyce.umig.gov.pl

I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO: Administracja samorządowa.

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) OKREŚLENIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

II.1.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego: Usługa cateringu - w ramach projektu Dobry start w edukację, nr POKL.09.01.01-18-012/13 współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

II.1.2) Rodzaj zamówienia: usługi.

II.1.4) Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówienia: 1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu - przygotowanie i dostawa wyżywienia dla 25 dzieci w ramach projektu pn.: Dobry start w edukację realizowanym przez Gminę Ropczyce / Zespół Szkół w Gnojnicy Dolnej, w ramach Priorytetu IX Rozwój wykształcenia i kompetencji w regionach, Działanie 9.1 Wyrównywanie szans edukacyjnych i zapewnienie wysokiej jakości usług edukacyjnych świadczonych w systemie oświaty, Poddziałanie 9.1.1 Zmniejszanie nierówności w stopniu upowszechniania edukacji przedszkolnej, Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki. Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w Europejskiego Funduszu Społecznego. 2. Usługa cateringu obejmuje przygotowanie i dostawę gotowych posiłków dla 25 dzieci w wieku od 3 do 4 lat uczęszczających do oddziału przedszkolnego utworzonego przy Zespole Szkół Nr 4 w Ropczycach w ramach projektu pn.: Dobry start w edukację realizowanego przez Gminę Ropczyce / Zespół Szkół w Gnojnicy Dolnej. Naczynia i sztuce muszą posiadać wymagane atesty dopuszczające ich wykorzystanie w żywieniu. 3. Miejsce realizacji usługi: siedziba oddziału przedszkolnego - Zespół Szkół Nr 4 w Ropczycach 39-100 Ropczyce, ul. 3 - go Maja 424 4. Zamówienie obejmuje przygotowanie oraz dostarczenie

obiadu składającego się z 2 dań oraz podwieczorku do siedziby oddziału przedszkolnego - codziennie od poniedziałku do piątku w godzinach: a) obiad - godz. 11:15, b) podwieczorek - godz. 13:15. Posiłki będą dostarczane codziennie od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy, dni wolnych od zajęć edukacyjnych w przedszkolu z wyłączeniem miesiąca sierpnia. 5. Zamawiający określa szacunkową wielkość przedmiotu zamówienia w okresie trwania umowy tj. od dnia podpisania umowy do dnia 30.06.2015 r., tj. maksymalnie: a) obiad (w zestawie: zupa, drugie danie, kompot) - 9 900 posiłków, (9 900 osobodni wyżywienia dla dzieci) b) podwieczorek - 9 900 posiłków (9 900 osobodni wyżywienia dla dzieci) Zakres dostawy posiłków ma charakter szacunkowy. Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszenia liczby zamawianych posiłków w trakcie trwania umowy z powodu absencji dzieci lub rezygnacji z uczęszczania do oddziału przedszkolnego. Wykonawca nie może mieć w stosunku do Zamawiającego żadnych roszczeń z powodu realizacji umowy w mniejszym zakresie. 6. Dzienny jadłospis powinien obejmować: 1) obiad - obejmujący: zupę (przygotowaną na bazie wywaru warzywno-mięsnego z wkładką mięsną) drugie danie (zawierające sztukę mięsa, udziec kurczaka, kotlet schabowy, stek z piersi z kurczaka, bitki wołowe, gulasz itp.: oraz ziemniaki (lub zamiennie ryż, kasza, kopytka, makaron itp.) lub ryba, pierogi, naleśniki, knedle itp. + kompot. 2) Podwieczorek - składający się np. z kanapki z pastą jajeczną, serową lub pasztetem, galaretki, budyniu, ciasta, owoce, warzywa, bułka słodka, soki owocowe i warzywne, woda mineralna itp. Obiad i podwieczorek muszą spełniać następujące warunki ilościowe: a) zupa: gramatura nie mniej niż 250 ml i kaloryczność nie mniej niż 200 kcal b) drugie danie: gramatura nie mniej niż 500 gram i kaloryczność nie mniej niż 700 kcal napój: gramatura nie mniej niż 200 ml (zamawiający przez napój rozumie np. kompot, sok owocowy) c) podwieczorek: o kaloryczności nie mniej niż 170-240 kcal. 7. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe: 1) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców najwyższej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych 2) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone 3) do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości rodzaju warzyw i owoców, w tym także nasion strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli. 8. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno - epidemiologiczne. 9. Wykonawca będzie dostarczał w pierwszy dzień tygodnia, dekadowy jadłospis z podaniem składników wagowych (gramatury) i kaloryczności potraw. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy. Jadłospis powinien być urozmaicony, ten sam rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu. 10. Na każdorazowym jadłospisie winna widnieć gramatura oraz kaloryczność posiłku; Receptury i gramatury posiłków powinny być dostosowane do wieku dzieci i spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Żywności i Żywności. Nie dopuszcza się powtarzania tego samego rodzaju posiłku w ciągu 10 dni. W ofercie prosimy o zamieszczenie przykładowego 10 dniowego jadłospisu z uwzględnieniem gramatury i kaloryczności każdego z posiłków. 11. Wszelkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. 12. Wykonawca zobowiązuje się: 1) zapewnić ilość posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez Zamawiającego. Zamawiający powiadomi Wykonawcę o ostatecznej ilości posiłków najpóźniej do godziny 15:00 dnia poprzedniego składając stosowne zamówienie telefonicznie lub mailem, z możliwością korekty do godz. 8:30 w dniu dostawy posiłków. 2) Przygotowania posiłków zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa.

Wykonawca ma obowiązek świadczenia usług objętych zamówieniem zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006 r., nr 171, poz. 1225 z późn. zm.), Rozporządzeniem z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. Z 2007 r., nr 80, poz. 545), norm żywienia oraz zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia. Wykonawca będzie ponosił wszelką odpowiedzialność za utrzymanie właściwego poziomu żywienia oraz zgodności składu wartościowego i jakościowego posiłków wynikających z zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia. 3) przygotowania posiłków na bazie produktów najwyższej jakości, zachowując ich jakość i estetykę wykonania zgodnie z normami HACCP oraz zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno-epidemiologicznymi. Za dokumentację z zakresu dobrej praktyki higienicznej i elementy HACCP dostosowane do warunków cateringowych odpowiada Wykonawca. Przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów. Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów. 4) Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia. 5) przechowywania próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczanych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług. 6) dostarczania posiłków na własny koszt i ryzyko, własnym transportem spełniającym warunki sanitarne w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych posiłków. Przygotowane posiłki powinny posiadać temperaturę zgodną z wymogami, minimalna temperatura zupy winna wynosić 60°C, drugiego dania 75°C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 10°C. Odbiór dostarczonych posiłków potwierdzony będzie każdorazowo protokołem ich dostarczenia, z wyszczególnieniem ilości dostarczonych posiłków, podpisem upoważnionego pracownika Zamawiającego oraz Wykonawcy, 7) odbierania odpadów pokonsumpcyjnych w przystosowanych do tego celu pojemnikach, 13. Wykonawca zobowiązuje się do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci. Zalecenia dotyczące diet pokarmowych zostaną przekazane Wykonawcy w dniu zawarcia umowy oraz będą przekazywane sukcesywnie w chwili powstałych zmian. 14. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o tej samej jakości na swój koszt z innych źródeł. 15. W cenie oferty należy uwzględnić koszt posiłków standardowych i dietetycznych w razie konieczności. 16. Zamawiający zastrzega sobie w trakcie realizacji umowy prawo dostępu do protokołów pokontrolnych oraz wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystywane w procesie przygotowania i transportu posiłków. Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji wszystkich parametrów zleconej usługi - na każdym etapie oraz w każdej chwili w miejscu przygotowywania posiłków i ich dostawy. Z uwagi na to, że Zamawiający przedstawił przedmiot zamówienia w możliwie maksymalnej wielkości, w uzasadnionych przypadkach przewiduje możliwość zmniejszenia przedmiotu zamówienia. 17. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług. 18. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości dzieci i ilości dostarczanych posiłków zgodnie z rzeczywistą potrzebą. Wynagrodzenie Wykonawcy będzie określone na podstawie ilościowego rozliczenia rzeczywiście dostarczonych i wydanych posiłków. 19. Cena brutto jednodniowego posiłku dla jednego dziecka winna zawierać koszt przygotowania, dostarczenia oraz koszt opakowania posiłku. 20. Zamawiający przyjmuje na siebie wszystkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom..

II.1.6) Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 55.32.10.00-6, 55.52.12.00-0.

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: 30.06.2015.

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

III.1) WADIUM

Informacja na temat wadium: Zamawiający nie żąda wniesienia wadium.

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 uzna warunek za spełniony jeżeli Wykonawca wykaże że posiada aktualną decyzję właściwego terenowo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego zatwierdzającą zakład na prowadzenie działalności w zakresie żywienia.
- **III.3.2) Wiedza i doświadczenie**

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

- Zamawiający uzna warunek za spełniony jeżeli Wykonawca wykaże wykonanie, 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 to w tym okresie, co najmniej dwóch usług cateringu o charakterze tożsamym z objętym przedmiotem zamówienia, o wartości co najmniej 30 000 zł. brutto każdej z usług. Za usługę podobną zamawiający uzna: usługę polegającą na przygotowaniu i dostarczaniu posiłków do przedszkola lub szkoły podstawowej lub gimnazjum, o wartości nie mniejszej niż 30 000 zł.
- **III.3.3) Potencjał techniczny**

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

- W zakresie oceny spełniania warunku dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym, Zamawiający uzna ten warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże że dysponuje minimum 1 środkiem transportu posiadającym zatwierdzenie właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego do przewozu przygotowanych posiłków.
- **III.3.4) Osoby zdolne do wykonania zamówienia**

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

- W niniejszym postępowaniu Zamawiający nie precyzuje szczegółowego opisu sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku. Zamawiający uzna warunek za spełniony jeżeli Wykonawca potwierdzi spełnianie tego warunku składając odpowiednie oświadczenie.
- **III.3.5) Sytuacja ekonomiczna i finansowa**

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

- W niniejszym postępowaniu Zamawiający nie precyzuje szczegółowego opisu sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku. Zamawiający uzna warunek za spełniony jeżeli Wykonawca potwierdzi spełnianie tego warunku składając odpowiednie oświadczenie.

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:

- potwierdzenie posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania, w szczególności koncesje, zezwolenia lub licencje;
- 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;
- wykaz narzędzi, wyposażenia zakładu i urządzeń technicznych dostępnych wykonawcy usług lub robót budowlanych w celu wykonania zamówienia wraz z informacją o podstawie do dysponowania tymi zasobami;

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 orzeczono wobec niego zakazu ubiegania się o zamówienie - wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy 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)

Wykonawca może polegać na wiedzy i doświadczeniu, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonania zamówienia lub zdolnościach finansowych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków. Wykonawca w takiej sytuacji zobowiązany jest udowodnić zamawiającemu, iż będzie dysponował zasobami niezbędnymi do realizacji zamówienia, w szczególności przedstawiając w tym celu: 1) pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonywaniu zamówienia oraz co najmniej jednym środkiem transportu do przewozu żywności. W przypadku korzystania przez Wykonawcę ze środka transportu nie będącego jego własnością do oferty należy dołączyć umowę zawartą pomiędzy Wykonawcą a właścicielem środka transportowego na świadczenie usług. 2) pisemne zobowiązanie, o którym mowa wyżej winno być złożone w oryginale. 3. Jeżeli wykonawca wykazując spełnianie warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy Pzp i określonych w Rozdziale V ust. 2 SIWZ polega na zasobach innych podmiotów na zasadach określonych w art. 26 ust. 2b ustawy Pzp a podmioty te będą brały udział w realizacji zamówienia, zamawiający żąda wykazania za pomocą dokumentów wymienionych w Rozdziale VI ust. 4 SIWZ, iż w stosunku do tych podmiotów nie zachodzą okoliczności wskazane w art. 24 ust. 1 ustawy Pzp, o ile podmioty te będą brały udział w realizacji części zamówienia. . Jeżeli wykonawca wykazując spełnianie warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy Pzp i określonych w Rozdziale V ust. 2 SIWZ polega na zasobach innych podmiotów na zasadach określonych w art. 26 ust. 2b ustawy Pzp a podmioty te będą brały udział w realizacji zamówienia, zamawiający żąda wykazania za pomocą dokumentów wymienionych w Rozdziale VI ust. 4 SIWZ, iż w stosunku do tych podmiotów nie zachodzą okoliczności wskazane w art. 24 ust. 1 ustawy Pzp., o ile podmioty te będą brały udział w realizacji części zamówienia. W przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, żaden z nich nie może podlegać wykluczeniu z powodu niespełniania warunków, o których mowa w art. 24 ust. 1 ustawy Pzp, natomiast warunki określone w ust. 2 pkt. 2 muszą spełniać łącznie. Ponadto tacy Wykonawcy ustanawiają Pełnomocnika do reprezentowania ich w niniejszym postępowaniu albo reprezentowania ich w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Wszelka korespondencja prowadzona będzie wyłącznie z Pełnomocnikiem.

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: najniższa cena.

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

Podstawą dokonania zmiany istotnych postanowień umowy będzie: zmiana obowiązujących przepisów dotycząca stawki podatku VAT

IV.4) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE

IV.4.1) Adres strony internetowej, na której jest dostępna specyfikacja istotnych warunków zamówienia: www.ropczyce.eu

Specyfikację istotnych warunków zamówienia można uzyskać pod adresem: Urząd Miejski w Ropczycach, ul. Krisego 1 39-100 Ropczyce oraz Zespół Szkół w Gnojnicy Dolnej, 39-105 Gnojnica 268, tel. 17 22 11 002.

IV.4.4) Termin składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu lub ofert: 07.11.2013 godzina 11:00, miejsce: Zespół Szkół w Gnojnicy Dolnej, 39-105 Gnojnica 268 (sekretariat).

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

IV.4.16) Informacje dodatkowe, w tym dotyczące finansowania projektu/programu ze środków Unii Europejskiej: Przedmiotowe zamówienie jest realizowane w ramach projektu pn.: Dobry start w edukację realizowanym przez Gminę Ropczyce / Zespół Szkół w Gnojnicy Dolnej. Projekt jest realizowany w ramach Priorytetu IX Rozwój wykształcenia i kompetencji w regionach, Działanie 9.1 Wyrównywanie szans edukacyjnych i zapewnienie wysokiej jakości usług edukacyjnych świadczonych w systemie oświaty, Poddziałanie 9.1.1 Zmniejszanie nierówności w stopniu upowszechniania edukacji przedszkolnej, Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki. Projekt jest współfinansowany przez Unię Europejską w Europejskiego Funduszu Społecznego..

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