

Ogłoszenie nr 581439-N-2019 z dnia 2019-08-01 r.

Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej  
11-710 Piecki, ul. Zwycięstwa 35/2  
tel. 504 104 527, fax 89 741 38 90  
NIP 742 14 54 848, REGON 004449636

**Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Pieckach: Przygotowanie i dostawa posiłków szkolnych dla uczniów szkół i oddziałów przedszkolnych na terenie gminy Piecki, podzielone na II części.**

**OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU - Usługi**

**Zamieszczanie ogłoszenia:** Zamieszczanie obowiązkowe

**Ogłoszenie dotyczy:** Zamówienia publicznego

**Zamówienie dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej**

Nie

**Nazwa projektu lub programu**

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

Nie

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

**SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY**

**Postępowanie przeprowadza centralny zamawiający**

Nie

**Postępowanie przeprowadza podmiot, któremu zamawiający powierzył/powierzyli przeprowadzenie postępowania**

Nie

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

**Postępowanie jest przeprowadzane wspólnie przez zamawiających**

Nie

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

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

Nie

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

**Informacje dodatkowe:**

**I. 1) NAZWA I ADRES:** Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Pieckach, krajowy numer identyfikacyjny 44496360000000, ul. pl. Zwycięstwa 12816, 11-710 Piecki, woj. warmińsko-mazurskie, państwo Polska, tel. 89 741 38 90, e-mail gops@piecki.com.pl, faks 89 741 38 90.

Adres strony internetowej (URL): <http://www.bip.gops.piecki.com.pl/>

Adres profilu nabywcy:

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

**I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO:** Administracja samorządowa

**I.3) WSPÓLNE UDZIELANIE ZAMÓWIENIA (jeżeli dotyczy):**

Podział obowiązków między zamawiającymi w przypadku wspólnego przeprowadzania postępowania, w tym w przypadku wspólnego przeprowadzania postępowania z zamawiającymi z innych państw członkowskich Unii Europejskiej (który z zamawiających jest odpowiedzialny za przeprowadzenie postępowania, czy i w jakim zakresie za przeprowadzenie postępowania odpowiadają pozostali zamawiający, czy zamówienie będzie udzielane przez każdego z zamawiających indywidualnie, czy zamówienie zostanie udzielone w imieniu i na rzecz pozostałych zamawiających):

**I.4) KOMUNIKACJA:**

**Nieograniczony, pełny i bezpośredni dostęp do dokumentów z postępowania można uzyskać pod adresem (URL)**

Nie

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

Tak

<http://www.bip.gops.piecki.com.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:

Oferty należy składać pod rygorem nieważności w formie pisemnej

Adres:

GMINNY OŚRODEK POMOCY SPOŁECZNEJ W PIECKACH, 11-710 Piecki, ul. Zwycięstwa 35/2

**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:** Przygotowanie i dostawa posiłków szkolnych

dla uczniów szkół i oddziałów przedszkolnych na terenie gminy Piecki, podzielone na II części.

**Numer referencyjny:** GOPS.271.1.2019

**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 usługa przygotowania i dostawy posiłków szkolnych dla uczniów szkół i oddziałów przedszkolnych z terenu Gminy Piecki. Zamówienie podzielono na następujące części: Część I : „Przygotowanie i dostawa posiłków szkolnych dla uczniów szkół na terenie gminy Piecki”, Część II : „Przygotowanie i dostawa posiłków dla dzieci w oddziałach przedszkolnych na terenie gminy Piecki”. Szczegółowy zakres zamówienia wskazano w pkt 3.2, w tym 3.2.1 dla części I oraz 3.2.2 dla części II niniejszej SIWZ. Część I: „Przygotowanie i dostawa posiłków szkolnych dla uczniów szkół na terenie gminy Piecki” Przedmiotem zamówienia jest: 1) przygotowanie prognozowanej liczby 68 ciepłych posiłków dziennie, 2) dostawa ciepłych posiłków do przedstawionych poniżej szkół na terenie gminy Piecki : ( jeden raz dziennie w godzinach od 1100 do 1200) -Szkoła Podstawowa w Nawiadach, Nawiady 31, 11-710 Piecki, -Szkoła Podstawowa im. Karola Wojtyły w Pieckach- Szkoła Filialna w Krutyń, Krutyń 23, 11-710 Piecki, -Szkoła Podstawowa im. Karola Wojtyły w Pieckach- Szkoła Filialna w Dłużcu, Dłużec 17, 11-710 Piecki. 3) informacje dodatkowe: - środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty (w ramach niniejszego



zamówienia), muszą spełniać odpowiednie wymagania dla danej grupy wiekowej, wynikające z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej- § 2 pkt 1 i 2 Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. 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. z 2016r., poz. 1154 z późn. zm.) -Zamawiający wymaga, aby surowcowy, uśredniony tzw. „wsad do kotła” umożliwiający wyprodukowanie gorącego posiłku o charakterze obiadu dwudaniowego, z uwzględnieniem wymogów niniejszego SIWZ, nie był niższy niż 5.50 zł brutto licząc w cenach hurtowych. 4) Wykonawca zobowiązany jest do: a) dostarczania posiłków odpowiednim pojazdem, przystosowanym do tego typu usług (catering); b) posiadania aktualnych badań lekarskich, niezbędnych przy wykonywaniu czynności polegających na kontakcie z żywnością dla osób, które będą uczestniczyły w wykonywaniu zamówienia; c) zapewnienia różnorodności zup (rodzaj zupy nie może powtarzać się w tygodniu) i drugich dań, d) zapewnienia drugiego dania typu: - mięsne (wołowina, drób, schab, mięso wieprzowe), - jarskie, półmięsne , danie z rybą - tylko i wyłącznie filet. - makaron, ryż lub kasza nie mogą stanowić podstawy dania, a jedynie uzupełnienie; e) przygotowywania jadłospisów które opierać się będą na wykorzystaniu sezonowości występowania produktów (w okresie zimowym dopuszcza się stosowanie mrożonek warzywno-owocowych), z wykorzystaniem mięsa wcześniej nieprzetworzonego; f) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających; nie dopuszcza się produktów typu instant, gotowych sosów i ziemniaków w proszku (typu puree); g) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, rzadziej smażone; h) zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsny; i) ważna jest estetyka potraw i posiłków; j) dostarczania jadłospisów na dany miesiąc do każdego 28 dnia miesiąca poprzedzającego wydawanie posiłków; k) przygotowania posiłków zgodnie z wcześniej sporządzonym jadłospisem (z zachowaniem zasad racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży oraz odpowiednią normą ilościową); l) dostarczania gorących posiłków do szkół w sposób zapewniający odpowiednie warunki higieniczno – sanitarne; m) odbioru resztek i odpadów pokonsumpcyjnych; n) dostarczania gorącej zupy i gorącego drugiego dania w pojemnikach termoizolacyjnych lub termosach, temperatura zupy winna wynosić 75oC, drugiego dania 65oC, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 15oC. 5) Zamawiający zastrzega u Wykonawcy możliwość wykupienia posiłków bezpośrednio przez uczniów nie objętych dożywianiem, w cenie podanej w złożonej ofercie. 6) Zamawiający przyjął prognozowaną liczbę posiłków dziennie w oparciu o analizę liczby dzieci objętych dożywianiem w latach ubiegłych. Ilość obiadów podczas trwania umowy może ulec zmianie (zwiększeniu lub zmniejszeniu) w zależności od liczby dzieci objętych dożywianiem, na co Wykonawca wyraża zgodę. Wykonawca nie będzie dochodził roszczeń z tytułu

zmian ilościowych w trakcie trwania umowy. W przypadku, gdy ilość faktycznie dostarczonych posiłków będzie odbiegała od ilości określonej w Formularzu Ofertowym, wynagrodzenie Wykonawcy określone w umowie zostanie proporcjonalnie zmniejszone lub zwiększone, przy zachowaniu cen jednostkowych przedstawionych w ofercie. 7) Termin wykonania zamówienia: Realizację przedmiotu zamówienia ustala się na okres od dnia 09.09.2019 r. do dnia 17.01.2020r. Usługi wchodzące w zakres przedmiotu zamówienia będą realizowane przez ok. 84 dni tj. we wszystkie dni pracy poszczególnych szkół, z wyjątkiem świąt, ferii oraz innych dni wolnych, o których poinformują dyrektorzy szkół. 3.2.2 Część II: „Przygotowanie i dostawa posiłków dla dzieci w oddziałach przedszkolnych na terenie gminy Piecki”

Przedmiotem zamówienia jest: 1) przygotowanie prognozowanej liczby 59 posiłków dziennie, na który składa się: a) śniadanie, b) obiad dwudaniowy z kompotem lub sokiem naturalnym, c) podwieczorek, ) dostawa posiłków do przedstawionych poniżej oddziałów przedszkolnych: ( dwa razy dziennie w godzinach od 700-800 -śniadanie oraz od 1100 do 1200 obiad i podwieczorek) - oddział przedszkolny w Nawiadach, Nawiady 31, 11-710 Piecki, - oddział przedszkolny w Krutyni, Krutyń 23, 11-710 Piecki, - oddział przedszkolny w Dłużcu, Dłużec 17, 11-710 Piecki. 3) informacje dodatkowe: a) środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty (w ramach niniejszego zamówienia), muszą spełniać odpowiednie wymagania dla danej grupy wiekowej, wynikające z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej- § 2 pkt 1 i 2 Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. 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. z 2016r., poz. 1154 z późn. zm.). b) Zamawiający wymaga, aby surowcowy, uśredniony tzw. „wsad do kotła” umożliwiający wyprodukowanie gorącego posiłku o charakterze obiadu dwudaniowego, z uwzględnieniem wymogów niniejszego SIWZ nie był niższy niż 5.50 zł brutto licząc w cenach hurtowych. 4) Wykonawca zobowiązany jest do: a) dostarczania posiłków odpowiednim pojazdem, przystosowanym do tego typu usług (catering); b) posiadania aktualnych badań lekarskich, niezbędnych przy wykonywaniu czynności polegających na kontakcie z żywnością dla osób, które będą uczestniczyły w wykonywaniu zamówienia; c) w przypadku podawania dzieciom kanapek należy za każdym razem dołączyć do nich warzywa pokrojone - umieszczone osobno, aby każde dziecko miało możliwość skorzystania z takiej opcji, d) zapewnienia różnorodności zup (rodzaj zupy nie może powtarzać się w tygodniu) i drugich dań, e) zapewnienia drugiego dania typu:- mięsne (wołowina, drób, schab, mięso wieprzowe), - jarskie, półmięsne , danie z rybą - tylko i wyłącznie filet. Makaron, ryż lub kasza nie mogą stanowić podstawy dania, a jedynie uzupełnienie; f) ciasto lub ciastka podawane w ramach podwieczorku, winny być własnego wypieku (niedopuszczalne jest podawanie kupionych słodczy np. batoniki, czekoladki, ciastka), g) przygotowywania jadłospisów które opierać się będą na wykorzystaniu



sezonowości występowania produktów (w okresie zimowym dopuszcza się stosowanie mrożonek warzywno-owocowych), z wykorzystaniem mięsa wcześniej nieprzetworzonego; h) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających; (nie dopuszcza się produktów typu instant, gotowych sosów i ziemniaków w proszku typu puree); i) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, rzadziej smażone; j) zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsny, k) ważna jest estetyka potraw i posiłków; l) dostarczania jadłospisów na dany miesiąc do każdego 28 dnia miesiąca poprzedzającego wydawanie posiłków; m) przygotowania posiłków zgodnie z wcześniej sporządzonym jadłospisem (z zachowaniem zasad racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży oraz odpowiednią normą ilościową); n) dostarczania gorących posiłków do szkół w sposób zapewniający odpowiednie warunki higieniczno – sanitarne; o) odbioru resztek i odpadów pokonsumpcyjnych; p) dostarczania gorącej zupy i gorącego drugiego dania w pojemnikach termoizolacyjnych lub termosach. Temperatura zupy winna wynosić 75oC, drugiego dania 65oC, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 15oC; q) zapewnienia posiłków dla dzieci specjalnej diety (bezglutenowej, ze skazą białkową, z alergią pokarmową lub innymi schorzeniami pokarmowymi). Dzieci uczulone na produkty mleczne będą otrzymywały zupę bez śmietany. Produkty nabiałowe zastępowane będą innymi produktami np. mleko krowie- mlekiem ryżowym, ser – wędliną, pieczywo zbożowe – pieczywem bezglutenowym itd. Dzieci uczulone na inne pokarmy będą musiały mieć przygotowane posiłki alternatywne; r) zapewnienia wody naturalnej źródlanej bądź niskozmineralizowanej, która będzie dostępna bez ograniczeń; s) zapewnienia tzw. suchego prowiantu w przypadku wyjazdu dzieci na wycieczkę. Dyrektor oddziału przedszkolnego poinformuje Wykonawcę o planowanej wycieczce telefonicznie lub osobiście z 3-dniowym wyprzedzeniem. 5) Liczba posiłków, będących przedmiotem zamówienia może ulec zwiększeniu lub zmniejszeniu w trakcie realizacji umowy, w zależności od liczby dzieci przebywających w oddziałach przedszkolnych, na co Wykonawca wyraża zgodę. Zamawiający przyjął prognozowaną liczbę posiłków dziennie w oparciu o analizę liczby dzieci zapisanych do oddziałów przedszkolnych. Wykonawca nie będzie dochodził roszczeń z tytułu zmian ilościowych w trakcie trwania umowy. W przypadku, gdy ilość faktycznie dostarczonych posiłków będzie odbiegała od ilości określonej w Formularzu Ofertowym, wynagrodzenie Wykonawcy określone w umowie zostanie proporcjonalnie zmniejszone lub zwiększone, przy zachowaniu cen jednostkowych przedstawionych w ofercie. 6) Termin wykonania zamówienia: Realizację przedmiotu zamówienia ustala się na okres od dnia 02.09.2019 r. do dnia 31.01.2020r. Usługi wchodzące w zakres przedmiotu zamówienia będą realizowane przez ok. 102 dni tj. we wszystkie dni pracy poszczególnych oddziałów, z wyjątkiem świąt oraz innych dni wolnych, o których informują dyrektorzy oddziałów przedszkolnych.

3.3 Dodatkowe wymagania i informacje dotyczące części I i części II : 3.3.1. Wykonawca

odpowiedzialny będzie za całokształt, w tym za przebieg oraz terminowe wykonanie zamówienia, za jakość, zgodność z warunkami technicznymi i jakościowymi określonymi dla przedmiotu zamówienia. Wymagana jest należyta staranność przy realizacji zamówienia, rozumiana jako staranność profesjonalisty w działalności objętej przedmiotem niniejszego zamówienia. Wykonawca dla wypełnienia swoich zobowiązań powinien zapewnić doświadczone i wykwalifikowane osoby zdolne do prowadzenia wszelkich powierzonych zadań, uprawnione do przygotowywania żywności oraz do jej transportu, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa i w zgodzie z postanowieniami odpowiednich decyzji, uzgodnieniami i opiniami, warunkującymi prawidłową realizację zamówienia.

3.3.2. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości, świeżych, naturalnych, zgodnie z normami bezpieczeństwa i standardami HACCP oraz przepisami zawartymi w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. 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. 2016 r., poz. 1154).

3.3.3. Wykonawca przy realizacji zamówienia zobowiązany jest do przestrzegania Zaleceń i Norm obowiązujących i zalecanych przez Instytut Żywności i Żywienia, a także zasad zdrowego żywienia oraz zasad żywienia zbiorowego, jak również jakości i zgodności z warunkami umowy.

3.3.4. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. : Dz.U. z 2019 r., poz. 1252 z późn. zm.), oraz zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. 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. 2016 r., poz. 1154).

3.3.5. Wykonawca przez cały okres realizacji umowy, zobowiązany będzie do posiadania polisy lub innego dokumentu ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej w wysokości min. 100% zatwierdzonej kwoty kontraktowej.

3.3.6. Zamawiający wymaga aby przy realizacji przedmiotu zamówienia wskazanego w opisie przedmiotu zamówienia, Wykonawca (Podwykonawca) zatrudniał na podstawie umowy o pracę osoby wykonujące czynności: pomocy kuchennej oraz wykonujące inne prace – jeżeli wykonanie tych czynności polega na wykonywaniu pracy w rozumieniu przepisów kodeksu pracy (kp), w szczególności art. 22 § 1 kp, W trakcie realizacji zamówienia Zamawiający będzie uprawniony do wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy odnośnie spełniania przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności wskazane powyżej. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do: 1) żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełniania w/w



wymogów i dokonywania ich oceny, 2) żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania w/w wymogów, 3) przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia

3.3.7 W trakcie realizacji zamówienia na każde wezwanie Zamawiającego w wyznaczonym w tym wezwaniu terminie Wykonawca przedłoży Zamawiającemu wskazane w tym wezwaniu dowody w celu potwierdzenia spełnienia wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez Wykonawcę lub Podwykonawcę osób wykonujących wskazane czynności w trakcie realizacji zamówienia. Dowodami tymi mogą być w szczególności: 1) oświadczenie Wykonawcy lub Podwykonawcy o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności, których dotyczy wezwanie Zamawiającego. Oświadczenie to powinno zawierać w szczególności: dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, wskazanie, że objęte wezwaniem czynności wykonują osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę wraz ze wskazaniem liczby tych osób, imion i nazwisk tych osób, rodzaju umowy o pracę i wymiaru etatu oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu Wykonawcy lub Podwykonawcy; 2) poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez Wykonawcę lub Podwykonawcę kopię umowy/umów o pracę osób wykonujących w trakcie realizacji zamówienia czynności, których dotyczy ww. oświadczenie Wykonawcy lub Podwykonawcy (wraz z dokumentem regulującym zakres obowiązków, jeżeli został sporządzony). Kopia umowy/umów powinna zostać zanonimizowana w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych (tj. w szczególności bez adresów, nr PESEL pracowników). Imię i nazwisko pracownika nie podlega anonimizacji. Informacje takie jak: data zawarcia umowy, rodzaj umowy o pracę i wymiar etatu powinny być możliwe do zidentyfikowania; 3) zaświadczenie właściwego oddziału ZUS potwierdzające opłacanie przez Wykonawcę lub Podwykonawcę składek na ubezpieczenia społeczne i zdrowotne z tytułu zatrudnienia na podstawie umów o pracę za ostatni okres rozliczeniowy; 4) poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez Wykonawcę lub Podwykonawcę kopię dowodu potwierdzającego zgłoszenie pracownika przez pracodawcę do ubezpieczeń, zanonimizowaną w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych. Imię i nazwisko pracownika nie podlega anonimizacji.

3.3.8. Z tytułu niespełnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w pkt. 3.3.6 czynności, Zamawiający przewiduje sankcję w postaci obowiązku zapłaty przez Wykonawcę kary umownej w wysokości określonej we wzorze umowy w sprawie zamówienia publicznego. Niezłożenie przez Wykonawcę w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie żądanych przez Zamawiającego dowodów w celu potwierdzenia spełnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę traktowane będzie jako niespełnienie przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących

wskazane w pkt. 3.3.6 czynności. 3.3.9. W przypadku uzasadnionych wątpliwości co do przestrzegania prawa pracy przez Wykonawcę lub Podwykonawcę, Zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.

**II.5) Główny kod CPV: 55523100-3**

**Dodatkowe kody CPV:**

Kod CPV
55524000-9

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

Wartość bez VAT:

Waluta:

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

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

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

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

miesiącach: *lub* dniach:

*lub*

**data rozpoczęcia: *lub* zakończenia:**

Okres w miesiącach	Okres w dniach	Data rozpoczęcia	Data zakończenia
			2020-01-31

**II.9) Informacje dodatkowe:**

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



### **III.1) WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

#### **III.1.1) Kompetencje lub uprawnienia do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów**

Określenie warunków: Warunkiem udziału w postępowaniu jest posiadanie zezwolenie na prowadzenie działalności cateringowej wydane w drodze decyzji właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego wydanego na podstawie ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019 r. , poz. 1252 z późn. zm.) zezwalające na prowadzenie działalności gastronomicznej w zakresie produkcji od surowca do wyrobu gotowego dań kulinarnych na potrzeby usług cateringowych przewożonych środkiem transportu;

Informacje dodatkowe

#### **III.1.2) Sytuacja finansowa lub ekonomiczna**

Określenie warunków: Zamawiający nie precyzuje w tym zakresie żadnych wymagań, których spełnianie Wykonawca zobowiązany jest wykazać w sposób szczególny. Zamawiający uzna warunek za spełniony poprzez złożenie aktualnego na dzień składania ofert oświadczenia o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału w postępowaniu, zgodnie z załącznikami nr 2a i 2b do SIWZ.

Informacje dodatkowe

#### **III.1.3) Zdolność techniczna lub zawodowa**

Określenie warunków: Warunkiem udziału w postępowaniu jest należyte wykonanie, na podstawie odrębnych umów/zleceń/kontraktów, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, co najmniej 2 usług, zgodnych z przedmiotem zamówienia, o wartości nie mniejszej niż 60 000,00 zł brutto każda.

Zamawiający wymaga od wykonawców wskazania w ofercie lub we wniosku o dopuszczenie do udziału w postępowaniu imion i nazwisk osób wykonujących czynności przy realizacji zamówienia wraz z informacją o kwalifikacjach zawodowych lub doświadczeniu tych osób: Tak

Informacje dodatkowe:

### **III.2) PODSTAWY WYKLUCZENIA**

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

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

Tak Zamawiający przewiduje następujące fakultatywne podstawy wykluczenia: 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:**

9.4.1 Zaświadczenie właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzające, że wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków, wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert, lub inny dokument potwierdzający, że Wykonawca zawarł porozumienie z właściwym organem podatkowym w sprawie spłat tych należności wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami, w szczególności uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu; 9.4.2 Zaświadczenie właściwej terenowej jednostki organizacyjnej Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego albo inny dokument potwierdzający, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, wystawiony nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert, lub inny dokument potwierdzający, że Wykonawca zawarł porozumienie z właściwym organem w sprawie spłat tych należności wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami, w szczególności uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu; 1) w przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia dokumenty wymienione w pkt. 9.4.1÷9.4.2 składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, 2) w przypadku Wykonawcy, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów na zasadach określonych w art. 22a ustawy, dokumenty wymienione w pkt. 9.4.1÷9.4.2 należy złożyć także w odniesieniu do tych podmiotów, 3) w przypadku wskazania przez Wykonawcę (w formie odrębnego oświadczenia) dostępności oświadczeń lub dokumentów wymienionych w pkt.



9.4.1÷9.4.2, w formie elektronicznej pod określonymi adresami internetowymi ogólnodostępnych i bezpłatnych baz danych, Zamawiający pobierze samodzielnie z tych baz danych wskazane przez Wykonawcę oświadczenia lub dokumenty. 4) w przypadku wskazania przez Wykonawcę (w formie odrębnego oświadczenia zawierającego min. sygnatury postępowań, w którym wymagane dokumenty lub oświadczenia były składane) dostępności oświadczeń lub dokumentów wymienionych w pkt. 9.4.1÷9.4.2, które znajdują się w posiadaniu Zamawiającego, w szczególności oświadczeń lub dokumentów przechowywanych przez Zamawiającego zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy, Zamawiający w celu potwierdzenia okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 pkt. 1 i 3 ustawy, korzysta z posiadanych oświadczeń lub dokumentów, o ile są one aktualne.

### **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:**

1 Zezwolenie na prowadzenie działalności cateringowej wydane w drodze decyzji właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego wydanego na podstawie ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019 r., poz. 1252 z późn. zm.) zezwalające na prowadzenie działalności gastronomicznej w zakresie produkcji od surowca do wyrobu gotowego dań kulinarnych na potrzeby usług cateringowych przewożonych środkiem transportu 9.3.2 Wykaz usług wykonanych nie wcześniej niż w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, daty wykonania, miejsca wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi te zostały wykonane, z załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, a w przypadku świadczeń ciągłych lub okresowych są wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze Wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie wykonawcy; w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych nadal wykonywanych, referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert. 1) dokumenty składane są na potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu, określonych odpowiednio w pkt 5.3.1 oraz 5.3.3 SIWZ. 2) rodzaj wykazanych usług należy podać z taką szczegółowością, która umożliwi Zamawiającemu sprawdzenie spełniania warunku określonego w pkt 5.3.3. SIWZ. 3) wykaz należy sporządzić wg wzoru stanowiącego załącznik nr 5 do SIWZ 4) wartości podane w walutach innych niż wskazane przez Zamawiającego należy przeliczyć wg średniego kursu NBP na dzień odbioru tych robót, podając datę i

kurs. 5) w przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia dokumenty składa ten lub ci z Wykonawców, którzy w imieniu wszystkich wykazywać będą spełnianie warunku określonego 5.3.3. SIWZ.

### **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)**

9.1.1 Sporządzony przez Wykonawcę FORMULARZ OFERTY - wg wzoru stanowiącego załącznik nr 1 do SIWZ. 9.1.2 Aktualne na dzień składania ofert oświadczenie zawierające informacje stanowiące wstępne potwierdzenie, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu. 1) Treść i zakres wymaganego oświadczenia Zamawiający przekazuje na: - załączniku nr 2a do SIWZ - dotyczy spełniania warunków udziału w postępowaniu, - załączniku nr 2b do SIWZ - dotyczy przesłanek wykluczenia z postępowania. 2) Wykonawca, który powołuje się na zasoby innych podmiotów, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia oraz spełnienia, w zakresie, w jakim powołuje się na ich zasoby, warunków udziału w postępowaniu, zamieszcza informacje o tych podmiotach w oświadczeniu. 3) W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców oświadczenie składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Dokument ten potwierdza spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia w zakresie, w którym każdy z wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia. 9.1.3 Pisemne zobowiązanie (tylko w formie oryginału) podmiotów, na których zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej powołuje się Wykonawca w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu - wg wzoru stanowiącego załącznik nr 3 do SIWZ 9.1.4 Pełnomocnictwo do podpisywania oferty i składania ewentualnych wyjaśnień, jeżeli osobą podpisującą nie jest osoba upoważniona na podstawie dokumentu wymienionego w pkt. 9.4.1 – w oryginale lub poświadczona notarialnie lub opatrzone adnotacją „za zgodność z oryginałem” pieczęcią Wykonawcy, imienną pieczęcią osoby upoważniającej na podstawie dokumentu wymienionego w punkcie 9.4.1. oraz jej podpisem 9.1.5 Oświadczenie o powstaniu obowiązku podatkowego - na druku Formularza Ofertowego 9.2 Oświadczenie składane przez wszystkich Wykonawców po otwarciu ofert. Oświadczenia Wykonawcy o przynależności albo braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt. 23 ustawy. 1) Wykonawca przedmiotowe oświadczenie przekazuje Zamawiającemu w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy, 2) Wraz ze złożeniem oświadczenia, Wykonawca



może złożyć dokumenty bądź informacje, potwierdzające, że powiązania z innym Wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia, 3) Oświadczenie należy złożyć wg wzoru stanowiącego załącznik nr 4 do SIWZ. 4) W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia oświadczenie składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.

## **SEKCJA IV: PROCEDURA**

### **IV.1) OPIS**

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

**IV.1.2) Zamawiający żąda wniesienia wadium:**

Tak

Informacja na temat wadium

12.1. Przystępując do niniejszego postępowania, Wykonawca jest zobowiązany wnieść wadium w wysokości: 1) dla części I - 1 000,00 zł (słownie: jeden tysiąc złotych), 2) dla części II - 1 500,00 zł (słownie: jeden tysiąc pięćset złotych). 12.2. Wadium może być wnoszone w jednej lub kilku następujących formach: 1) pieniądzu, 2) poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo – kredytowej, z tym że poręczenie kasy jest zawsze poręczeniem pieniężnym, 3) gwarancjach bankowych, 4) gwarancjach ubezpieczeniowych, 5) poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6 b ust. 5 pkt. 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (Dz. U. Nr z 2019, poz. 310). 12.3. Jeżeli wadium zostanie wniesione w formie niepieniężnej, kserokopia takiego dokumentu powinna stanowić integralną część oferty, natomiast oryginał dokumentu winien być dołączony do oferty tak, aby można go było przekazać do referatu księgowego GOPS, bez potrzeby rozpinania oferty 12.4. Wadium wniesione w formie gwarancji bankowej lub ubezpieczeniowej musi zawierać klauzule gwarantujące bezwarunkową wypłatę na rzecz Zamawiającego w przypadku wystąpienia okoliczności wymienionych w art. 46 ust. 4a i ust. 5 ustawy Pzp. 12.5. Wadium wniesione w pieniądzu należy wpłacić przelewem na konto: w Warmińsko-Mazurskim Banku Spółdzielczym O/Piecki, nr 42 9364 0000 2006 0009 4120 0001 z dopiskiem „Przygotowanie i dostawa posiłków szkolnych dla uczniów szkół i oddziałów przedszkolnych na terenie gminy Piecki, cz. .... ” w terminie do dnia 09.08.2019 r. do godz. 8.00, a kopię dowodu wpłaty dołączyć do oferty. 12.6. Wadium wniesione w pieniądzu Zamawiający przechowuje na rachunku bankowym. 12.7. Wadium wniesione przelewem na rachunek bankowy musi wpłynąć, najpóźniej przed upływem terminu składania ofert. Zamawiający będzie uważał za skuteczne wniesienie wadium tylko wówczas, gdy bank prowadzący rachunek Zamawiającego potwierdzi, że otrzymał taki przelew przed upływem terminu składania ofert. 12.8.

Zamawiający zwróci wadium na zasadach określonych w art. 46 ust.1, 1a, 2 i 4 ustawy Pzp. 12.9. Zamawiający żąda ponownego wniesienia wadium przez wykonawcę, któremu zwrócono wadium na podstawie art. 46 ust. 1 ustawy Pzp, jeżeli w wyniku rozstrzygnięcia odwołania jego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza. Wykonawca wnosi wadium w terminie określonym przez Zamawiającego. 12.10. Zamawiający zatrzyma wadium wraz z odsetkami, w przypadkach określonych w art. 46 ust. 4a i 5 ustawy Pzp. 12.11. W ofercie należy wpisać nr konta, na które Zamawiający będzie mógł zwrócić wadium wniesione w pieniądzu.

**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:**

Dopuszcza się złożenie oferty wariantowej

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

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

Liczba wykonawców

Przewidywana minimalna liczba wykonawców

Maksymalna liczba wykonawców

Kryteria selekcji wykonawców:

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



Umowa ramowa będzie zawarta:

Czy przewiduje się ograniczenie liczby uczestników umowy ramowej:

Przewidziana maksymalna liczba uczestników umowy ramowej:

Informacje dodatkowe:

Zamówienie obejmuje ustanowienie dynamicznego systemu zakupów:

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

Informacje dodatkowe:

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

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

#### **IV.1.8) Aukcja elektroniczna**

**Przewidziane jest przeprowadzenie aukcji elektronicznej** (*przetarg nieograniczony, przetarg ograniczony, negocjacje z ogłoszeniem*) 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 oferty brutto	60,00
Termin płatności faktury	40,00

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

Tak

## **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 negocjacom 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:

20.1. Umowy, która będą podpisane w wyniku rozstrzygnięcia niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia, będą zawierały wszystkie zapisy podane w załączniku nr 6 i 7 do SIWZ – WZÓR UMOWY dla każdej z części zamówienia, z uwzględnieniem treści ofert. 20.2. Zamawiający działając w oparciu o art. 144 ust 1 ustawy określa w wyżej wymienionym wzorze umowy okoliczności, które mogą powodować konieczność wprowadzenia zmian w treści zawartej umowy w stosunku do treści złożonej oferty.

#### **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: 2019-08-09, godzina: 08:00,

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

Nie

Wskazać powody:



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

> Język polski

**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:**

Klauzula Informacyjna dotycząca przetwarzania danych osobowych na potrzeby postępowań o udzielenie zamówień publicznych, do których stosuje się przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych 1.

Administrator danych osobowych Administratorem danych osobowych przetwarzanych w związku z prowadzeniem postępowania o udzielenie zamówienia publicznego będzie Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Pieckach. Wykonawcy mogą się z nami kontaktować w następujący sposób: 1) Listownie na adres Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Pieckach, ul. Zwycięstwa 35/2, 11710 Piecki 2) Poprzez e-mail: [gops@piecki.com.pl](mailto:gops@piecki.com.pl) 3) Telefonicznie: (89) 741-38-90 2. Inspektor Ochrony Danych Wyzaczyliśmy inspektora ochrony danych. Jest to osoba, z którą można się kontaktować we wszystkich sprawach dotyczących przetwarzania danych osobowych oraz korzystania z praw związanych z przetwarzaniem danych. Z inspektorem ochrony danych można kontaktować się w następujący sposób: 1) Listownie na adres: Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Pieckach, ul. Zwycięstwa 35/2, 11710 Piecki 2) Poprzez e-mail: [iodo.gops@piecki.com.pl](mailto:iodo.gops@piecki.com.pl) 3. Cel przetwarzania danych Wykonawcy oraz podstawy prawne. Dane Wykonawcy będą przetwarzane w celu związanym z udzieleniem zamówienia publicznego. Podstawą prawną ich przetwarzania jest zgoda Oferenta wyrażona poprzez akt uczestnictwa w postępowaniu oraz następujące przepisy prawa: 1) Ustawa z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2018 r. poz. 1986 ze zm.); 2) Rozporządzenie Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakie może żądać zamawiający od wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia (Dz. U. z 2016 r. poz. 1126 ze zm.) 3) Ustawa o narodowym zasobie archiwalnym i archiwach (Dz. U. 2019 r. poz. 553 ze zm.) 4. Okres przechowywania danych. Dane Wykonawcy pozyskane w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego przetwarzane będą przez okres 5 lat: od zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia. 5. Komu przekazujemy dane? 1) Dane pozyskane w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia

publicznego przekazywane będą wszystkim zainteresowanym podmiotom i osobom, gdyż co do zasady postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego jest jawne. 2) Ponadto odbiorcą danych zawartych w dokumentach związanych z postępowaniem o zamówienie publiczne mogą być podmioty z którymi Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Pieckach zawarł umowy lub porozumienie na korzystanie z udostępnionych przez nie systemów informatycznych w zakresie przekazywania lub archiwizacji danych. Zakres przekazania danych tym odbiorcom ograniczony jest jednak wyłącznie do możliwości zapoznania się z tymi danymi w związku ze świadczeniem usług wsparcia technicznego i usuwaniem awarii. Odbiorców tych obowiązuje klauzula zachowania poufności pozyskanych w takich okolicznościach wszelkich danych, w tym danych osobowych. 6. Uprawnienia przysługujące Wykonawcy, związane z przetwarzaniem danych osobowych. W odniesieniu do danych pozyskanych w związku z prowadzonym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego Wykonawcy przysługują następujące uprawnienia: 1) Prawo dostępu do swoich danych oraz otrzymania ich kopii (w przypadku gdy wykonanie obowiązku po stronie administratora wymagałoby niewspółmiernie dużego wysiłku, zamawiający może żądać od osoby, której dane dotyczą, wskazania dodatkowych informacji mających na celu sprecyzowanie żądania, w szczególności podania nazwy lub daty postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu); 2) Prawo do sprostowania (poprawiania) swoich danych (Skorzystanie przez osobę, której dane dotyczą, z uprawnienia do sprostowania lub uzupełnienia danych osobowych, nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą); 3) Prawo do usunięcia danych osobowych, w sytuacji, gdy przetwarzanie danych nie następuje w celu wywiązania się z obowiązku wynikającego z przepisu prawa lub w ramach sprawowania władzy publicznej; 4) Prawo do ograniczenia przetwarzania danych, przy czym przepisy odrębne mogą wyłączyć możliwość skorzystania z tego prawa (wystąpienie z żądaniem, nie ogranicza przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu); 5) Prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych (ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa). Aby skorzystać z powyższych praw, należy się skontaktować z nami lub naszym inspektorem ochrony danych. 7. Obowiązek podania danych Podanie danych osobowych w związku z udziałem w postępowaniu o zamówienia publiczne nie jest obowiązkowe, ale może być warunkiem niezbędnym do wzięcia w nim udziału. Wynika to stąd, że w zależności od przedmiotu zamówienia, Zamawiający może żądać ich podania na podstawie przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2018 r. poz. 1986 ze zm.) oraz wydanych do niej przepisów wykonawczych, a w szczególności na podstawie Rozporządzenia Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakie może żądać zamawiający od wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia (Dz. U. z 2016 r. poz. 1126 ze zm.)



## ZAŁĄCZNIK I - INFORMACJE DOTYCZĄCE OFERT CZĘŚCIOWYCH

Część I Nazwa: „Przygotowanie i dostawa posiłków szkolnych dla uczniów szkół na terenie gminy  
nr: Piecki”

**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:** Przedmiotem zamówienia jest: 1) przygotowanie prognozowanej liczby 68 ciepłych posiłków dziennie 2) dostawa ciepłych posiłków do przedstawionych poniżej szkół na terenie gminy Piecki : ( jeden raz dziennie w godzinach od 1100 do 1200) -Szkoła Podstawowa w Nawiadach, Nawiady 31, 11-710 Piecki, -Szkoła Podstawowa im. Karola Wojtyły w Pieckach- Szkoła Filialna w Krutyń, Krutyń 23, 11-710 Piecki, -Szkoła Podstawowa im. Karola Wojtyły w Pieckach- Szkoła Filialna w Dłużcu, Dłużec 17, 11-710 Piecki. 3) informacje dodatkowe: - środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty (w ramach niniejszego zamówienia), muszą spełniać odpowiednie wymagania dla danej grupy wiekowej, wynikające z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej- § 2 pkt 1 i 2 Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. 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. z 2016r., poz. 1154 z późn. zm.) -Zamawiający wymaga, aby surowcowy, uśredniony tzw. „wsad do kotła” umożliwiający wyprodukowanie gorącego posiłku o charakterze obiadu dwudaniowego, z uwzględnieniem wymogów niniejszego SIWZ, nie był niższy niż 5.50 zł brutto licząc w cenach hurtowych. 4) Wykonawca zobowiązany jest do: a) dostarczania posiłków odpowiednim pojazdem, przystosowanym do tego typu usług (catering); b) posiadania aktualnych badań lekarskich, niezbędnych przy wykonywaniu czynności polegających na kontakcie z żywnością dla osób, które będą uczestniczyły w wykonywaniu zamówienia; c) zapewnienia różnorodności zup (rodzaj zupy nie może powtarzać się w tygodniu) i drugich dań, d) zapewnienia drugiego dania typu: - mięsne (wołowina, drób, schab, mięso wieprzowe), - jarskie, półmięsne , danie z rybą - tylko i wyłącznie filet. - makaron, ryż lub kasza nie mogą stanowić podstawy dania, a jedynie uzupełnienie; e) przygotowywania jadłospisów które opierać się będą na wykorzystaniu sezonowości występowania produktów (w okresie zimowym dopuszcza się stosowanie mrozonek warzywno-owocowych), z wykorzystaniem mięsa wcześniej nieprzetworzonego; f) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających; nie

dopuszcza się produktów typu instant, gotowych sosów i ziemniaków w proszku (typu puree); g) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, rzadziej smażone; h) zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsny; i) ważna jest estetyka potraw i posiłków; j) dostarczania jadłospisów na dany miesiąc do każdego 28 dnia miesiąca poprzedzającego wydawanie posiłków; k) przygotowania posiłków zgodnie z wcześniej sporządzonym jadłospisem (z zachowaniem zasad racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży oraz odpowiednią normą ilościową); l) dostarczania gorących posiłków do szkół w sposób zapewniający odpowiednie warunki higieniczno – sanitarne; m) odbioru resztek i odpadów pokonsumpcyjnych; n) dostarczania gorącej zupy i gorącego drugiego dania w pojemnikach termoizolacyjnych lub termosach, temperatura zupy winna wynosić 75oC, drugiego dania 65oC, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 15oC. 5) Zamawiający zastrzega u Wykonawcy możliwość wykupienia posiłków bezpośrednio przez uczniów nie objętych dożywianiem, w cenie podanej w złożonej ofercie. 6) Zamawiający przyjął prognozowaną liczbę posiłków dziennie w oparciu o analizę liczby dzieci objętych dożywianiem w latach ubiegłych. Ilość obiadów podczas trwania umowy może ulec zmianie (zwiększeniu lub zmniejszeniu) w zależności od liczby dzieci objętych dożywianiem, na co Wykonawca wyraża zgodę. Wykonawca nie będzie dochodził roszczeń z tytułu zmian ilościowych w trakcie trwania umowy. W przypadku, gdy ilość faktycznie dostarczonych posiłków będzie odbiegała od ilości określonej w Formularzu Ofertowym, wynagrodzenie Wykonawcy określone w umowie zostanie proporcjonalnie zmniejszone lub zwiększone, przy zachowaniu cen jednostkowych przedstawionych w ofercie. 7) Termin wykonania zamówienia: Realizację przedmiotu zamówienia ustala się na okres od dnia 09.09.2019 r. do dnia 17.01.2020r. Usługi wchodzące w zakres przedmiotu zamówienia będą realizowane przez ok. 84 dni tj. we wszystkie dni pracy poszczególnych szkół, z wyjątkiem świąt, ferii oraz innych dni wolnych, o których poinformują dyrektorzy szkół.

**2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV):** 55523100-3, 55524000-9

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

Wartość bez VAT:

Waluta:

**4) Czas trwania lub termin wykonania:**

okres w miesiącach:

okres w dniach:

data rozpoczęcia: 2019-09-09

data zakończenia: 2020-01-17

**5) Kryteria oceny ofert:**

--	--



Kryterium	Znaczenie
Cena oferty brutto	60,00
Termin płatności faktury	40,00

**6) INFORMACJE DODATKOWE:** Wszelkie szczegółowe warunki realizacji zadania zawiera SIWZ.

**Część** „Przygotowanie i dostawa posiłków dla dzieci w oddziałach przedszkolnych na terenie  
**2 Nazwa:** „Przygotowanie i dostawa posiłków dla dzieci w oddziałach przedszkolnych na terenie  
**nr:** gminy Piecki”

**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:** Przedmiotem zamówienia jest: 1) przygotowanie prognozowanej liczby 59 posiłków dziennie, na który składa się: a) śniadanie, b) obiad dwudaniowy z kompotem lub sokiem naturalnym, c) podwieczorek. dostawa posiłków do przedstawionych poniżej oddziałów przedszkolnych: ( dwa razy dziennie w godzinach od 700-800 -śniadanie oraz od 1100 do 1200 obiad i podwieczorek) - oddział przedszkolny w Nawiadach, Nawiady 31, 11-710 Piecki, - oddział przedszkolny w Krutyni, Krutyń 23, 11-710 Piecki, -oddział przedszkolny w Dłużcu, Dłużec 17, 11-710 Piecki. 3) informacje dodatkowe: a) środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty (w ramach niniejszego zamówienia), muszą spełniać odpowiednie wymagania dla danej grupy wiekowej, wynikające z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej- § 2 pkt 1 i 2 Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. 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. z 2016r., poz. 1154 z późn. zm.). b) Zamawiający wymaga, aby surowcowy, uśredniony tzw. „wsad do kotła” umożliwiający wyprodukowanie gorącego posiłku o charakterze obiadu dwudaniowego, z uwzględnieniem wymogów niniejszego SIWZ nie był niższy niż 5.50 zł brutto licząc w cenach hurtowych. 4) Wykonawca zobowiązany jest do: a) dostarczania posiłków odpowiednim pojazdem, przystosowanym do tego typu usług (catering); b) posiadania aktualnych badań lekarskich, niezbędnych przy wykonywaniu czynności polegających na kontakcie z żywnością dla osób, które będą uczestniczyły w wykonywaniu zamówienia; c) w przypadku podawania dzieciom kanapek należy za każdym razem dołączyć do nich warzywa pokrojone - umieszczone osobno, aby każde dziecko miało możliwość skorzystania z takiej opcji, d) zapewnienia różnorodności zup (rodzaj zupy nie może powtarzać się w tygodniu) i drugich dań, e) zapewnienia drugiego dania typu:- mięsne (wołowina, drób, schab, mięso wieprzowe), - jarzkie, półmięsne , danie z rybą - tylko i wyłącznie filet. Makaron, ryż lub kasza nie mogą

stanowić podstawy dania, a jedynie uzupełnienie; f) ciasto lub ciastka podawane w ramach podwieczorku, winny być własnego wypieku (nie dopuszczalne jest podawanie kupionych słodczy np. batoniki, czekoladki, ciastka), g) przygotowywania jadłospisów które opierać się będą na wykorzystaniu sezonowości występowania produktów (w okresie zimowym dopuszcza się stosowanie mrożonek warzywno-owocowych), z wykorzystaniem mięsa wcześniej nieprzetworzonego; h) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających; (nie dopuszcza się produktów typu instant, gotowych sosów i ziemniaków w proszku typu puree); i) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, rzadziej smażone; j) zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsny, k) ważna jest estetyka potraw i posiłków; l) dostarczania jadłospisów na dany miesiąc do każdego 28 dnia miesiąca poprzedzającego wydawanie posiłków; m) przygotowania posiłków zgodnie z wcześniej sporządzonym jadłospisem (z zachowaniem zasad racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży oraz odpowiednią normą ilościową); n) dostarczania gorących posiłków do szkół w sposób zapewniający odpowiednie warunki higieniczno – sanitarne; o) odbioru resztek i odpadów pokonsumpcyjnych; p) dostarczania gorącej zupy i gorącego drugiego dania w pojemnikach termoizolacyjnych lub termosach. Temperatura zupy winna wynosić 75oC, drugiego dania 65oC, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 15oC; q) zapewnienia posiłków dla dzieci specjalnej diety (bezglutenowej, ze skazą białkową, z alergią pokarmową lub innymi schorzeniami pokarmowymi). Dzieci uczulone na produkty mleczne będą otrzymywały zupeł bez śmietany. Produkty nabiałowe zastępowane będą innymi produktami np. mleko krowie- mlekiem ryżowym, ser – wędliną, pieczywo zbożowe – pieczywem bezglutenowym itd. Dzieci uczulone na inne pokarmy będą musiały mieć przygotowane posiłki alternatywne; r) zapewnienia wody naturalnej źródlanej bądź niskozmineralizowanej, która będzie dostępna bez ograniczeń; s) zapewnienia tzw. suchego prowiantu w przypadku wyjazdu dzieci na wycieczkę. Dyrektor oddziału przedszkolnego poinformuje Wykonawcę o planowanej wycieczce telefonicznie lub osobiście z 3-dniowym wyprzedzeniem. 5) Liczba posiłków, będących przedmiotem zamówienia może ulec zwiększeniu lub zmniejszeniu w trakcie realizacji umowy, w zależności od liczby dzieci przebywających w oddziałach przedszkolnych, na co Wykonawca wyraża zgodę. Zamawiający przyjął prognozowaną liczbę posiłków dziennie w oparciu o analizę liczby dzieci zapisanych do oddziałów przedszkolnych. Wykonawca nie będzie dochodził roszczeń z tytułu zmian ilościowych w trakcie trwania umowy. W przypadku, gdy ilość faktycznie dostarczonych posiłków będzie odbiegała od ilości określonej w Formularzu Ofertowym, wynagrodzenie Wykonawcy określone w umowie zostanie proporcjonalnie zmniejszone lub zwiększone, przy zachowaniu cen jednostkowych przedstawionych w ofercie. 6) Termin wykonania zamówienia: Realizację przedmiotu zamówienia ustala się na okres od dnia 02.09.2019 r. do dnia 31.01.2020r. Usługi wchodzące w zakres przedmiotu zamówienia będą realizowane przez ok. 102 dni tj. we

wszystkie dni pracy poszczególnych oddziałów, z wyjątkiem świąt oraz innych dni wolnych, o których poinformują dyrektorzy oddziałów przedszkolnych.

**2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV):** 55523100-3, 55524000-9

**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: 2019-09-02

data zakończenia: 2020-01-31

**5) Kryteria oceny ofert:**

Kryterium	Znaczenie
Cena oferty brutto	60,00
Termin płatności faktury	40,00

**6) INFORMACJE DODATKOWE:** Wszelkie szczegółowe warunki realizacji zadania określa SIWZ.

**KIEROWNIK**  
Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej  
w Pieckach  
  
mgr Teresa Nowacka