

Ogłoszenie nr 623064-N-2017 z dnia 2017-11-30 r.

Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej: Przygotowanie i dowóz posiłków szkolnych dla uczniów szkół na terenie Gminy Rybno  
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, krajowy numer identyfikacyjny 51140633000000, ul. Ul. Zajeziorna 58 , 13220 Rybno, woj. warmińsko-

mazurskie, państwo Polska, tel. 23 696 63 39, e-mail rybno\_gops@wp.pl, faks 23 696 63 39.

Adres strony internetowej (URL): [www.bip.gminarybno.pl](http://www.bip.gminarybno.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:** Jednostki organizacyjne administracji samorządowej

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

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

**I.4) KOMUNIKACJA:**

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

Tak

[www.bip.gminarybno.pl](http://www.bip.gminarybno.pl)

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

Tak

[www.bip.gminarybno.pl](http://www.bip.gminarybno.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:

Oferta powinna być sporządzona z zachowaniem formy pisemnej i przesłanie ofert lub wniosków: osobiście, pocztą, kurierem, pośląncem

Adres:

Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Rybnie, Ul. Zajeziorna 58, 13-220 Rybno

**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 dowóz posiłków szkolnych dla uczniów szkół na terenie Gminy Rybno

**Numer referencyjny:** PS.3434.1.2017

**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:**

**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:** 3. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie dziennie ok.

310 posiłków przez ok. 190 dni następującego rodzaju: • Poniedziałek , Środa a) zupa (400 ml), pieczywo • Wtorek, Czwartek, Piątek b) drugie danie (300 g) w tym: – mięso, ryba, naleśniki lub kopytka (100 g) – ziemniaki, ryż, kasza (150 g), sos – surówka, marchewka gotowana, buraczki wiórki (50g) – naleśniki, krokiety lub makaron z sosem (300 g) c) sok w kartoniku (200 ml) (różnorodny smakowo w danym tygodniu) oraz dostawa do punktów wydawania posiłków w szkołach na terenie Gminy Rybno, tj.: Część 1. Przygotowanie i dowóz posiłków szkolnych dla uczniów Zespołu Szkół w Rybnie i Szkoły Podstawowej w Rybnie , łącznie dla 150 posiłko/uczniów w ciągu 190 dni. Część 2. Przygotowanie i dowóz posiłków dla uczniów pozostałych tj. Szkoła Podstawowa w Koszelewach, Szkoła Podstawa w Rumianie, Szkoła Podstawowa w Żabinach, Szkoła Podstawowa i Gimnazjum w Hartowcu, łącznie 160 posiłko/uczniów w ciągu 190 dni. oraz dostawa do punktów wydawania posiłków w szkołach na terenie Gminy Rybno: • Zespół Szkół w Rybnie, • Szkoła Podstawowa w Rybnie, • Szkoła Podstawowa w Koszelewach, • Szkoła Podstawowa w Rumianie, • Szkoła

Podstawowa w Żabinach, • Szkoła Podstawowa w Hartowcu, • Gimnazjum Hartowiec

4. Przedmiot zamówienia winien być realizowany zgodnie z zasadami określonymi w obowiązujących przepisach, a w szczególności w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. z 2015 r., poz. 594 z późn. zm.), oraz w przepisach wykonawczych a w szczególności 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. z 2016, poz. 1154) oraz normami żywienia i zaleceniami Instytutu żywności i Żywnienia.

5. Posiłki powinny być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzane z pełnowartościowych produktów posiadających aktualne terminy ważności.

6. Posiłki muszą posiadać wartość odżywczą i energetyczną zgodną z wymogami i normami żywienia dzieci i młodzieży oraz winny być atrakcyjne pod względem organoleptycznym.

7. Kaloryczność jednego obiadu powinna być dostosowana do przedziału wiekowego dzieci - porcja normalna i porcja mała.

8. W przygotowaniu posiłków należy wyeliminować produkty przetworzone. Należy stosować naturalne, wartościowe produkty spożywcze. Wyklucza się mięso i przetwory z puszek konserwowych oraz produkty pochodzące z Banku Żywności, zbiórek i darowizn.

9. Przygotowane przez Wykonawcę posiłki będą dowożone, dostarczane do punktów wydawania posiłków i wydawane w poszczególnych szkołach w ilości ok. 310 porcji własnym transportem Wykonawcy, na jego koszt i ryzyko w ilości zgodnej z zamówieniem Zamawiającego na dany dzień w godzinach wskazanych przez Zamawiającego.

10. Zamawiający zastrzega sobie u Wykonawcy możliwość wykupienia posiłków przez uczniów nie objętych dożywianiem, w cenie podanej przez Wykonawcę w złożonej ofercie.

11. Posiłki muszą być dostarczane transportem Wykonawcy. Transport dań powinien się odbywać przy użyciu pojazdu przystosowanego do przewozu posiłków, dopuszczonym przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

12. Wykonawca gorącą zupę i gorące drugie danie winien dostarczać w specjalistycznych pojemnikach termoizolacyjnych lub termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości posiłków w sposób zapewniający odpowiednie warunki higieniczno – sanitarne wraz z jednorazowymi talerzami i sztućcami (nóż, widelec, łyżka).

13. Temperatura zupy oraz temperatura drugiego dania winna mieścić się w granicach 60°C - 75°C (+/- 3°C). Wybrany Wykonawca zobowiązany jest do odbioru resztek i odpadów pokonsumpcyjnych pozostałych po spożyciu posiłków w danym dniu.

14. W przypadku podejrzenia, że dostarczone posiłki są nieświeże, w nieodpowiedniej temperaturze, bądź swym wyglądem budzą wątpliwości co do ich jakości, dyrektor szkoły może takich posiłków nie przyjąć. W takim przypadku Wykonawcy nie przysługuje wynagrodzenie za te posiłki.

15. Wykonawca pobiera i przechowuje próby pokarmowe do celów sanitarno – epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami.

16. Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli zgodności dostarczanych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem kalorycznym, wagowym i jakościowym oraz zgodnym z jadłospisem. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest umożliwić Zamawiającemu pobranie próbek posiłków wydawanych uczniom do spożycia w danym dniu w celu zbadania kaloryczności posiłku, zawartości białka, węglowodanów itd. Koszt takich badań posiłków ponosi Wykonawca.

17. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia / + 30%, - 30 %/ zamówienia w trakcie realizacji zamówienia w zależności od liczby osób objętych dożywianiem. W miesiącu styczniu 2017 r. oraz wrześniu 2017 r. w związku z rozpoczęciem realizacji dożywiania dzieci w szkołach liczba posiłków dziennie może nie osiągać dopuszczalnej min. ilości.

18. Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia menu obejmującego okres jednego tygodnia Zamawiającemu i dyrektorom szkół najpóźniej na trzy dni przed rozpoczęciem jego realizacji.

19. Wykonawca uwzględnić będzie przy

przygotowywaniu posiłków zmienne ilości, które zostaną zgłoszone przez Zamawiającego w dniu poprzedzającym ich wydanie do godz. 12:00. 20. Wykonawca ponosi całkowitą odpowiedzialność za szkody wyrządzone Zamawiającemu i osobom trzecim korzystającym z posiłków dostarczanych przez Wykonawcę. 21. Zamawiający nie przewiduje udzielenia zamówień, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 i 7 lub art. 134 ust. 6 pkt 3 ustawy Prawo zamówień publicznych. 22. Zamawiający stosownie do art. 29 ust. 3a ustawy Pzp, wymaga zatrudnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności w zakresie realizacji zamówienia, których wykonanie zawiera cechy stosunku pracy określone w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy. 23. Sposób zatrudnienia osób realizujących czynności w zakresie realizacji zamówienia i okres wymaganego zatrudnienia. a. Zamawiający wymaga, aby czynności polegające na faktycznym wykonywaniu usługi związanych z wykonaniem całego zamówienia były wykonywane przez osoby zatrudnione przez Wykonawcę, podwykonawcę na podstawie umowy o pracę. 24. Rodzaj czynności (niezbędnych do wykonania zamówienia), co do których wykonania zamawiający wymaga zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez wykonawcę lub podwykonawcę osób wykonujących w trakcie realizacji zamówienia: a. czynności pracownika fizycznego, wykonującego prace polegające na przygotowaniu posiłków, obejmujące cały zakres rzeczowy tj. część 1 i 2.

**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:** 2018-12-21

**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: o udzielenie zamówienia może się ubiegać się Wykonawca, który posiada aktualną decyzję Państwowego Inspektora Sanitarnego dopuszczającą dany podmiot w zakresie prowadzenia działalności w zakresie przygotowywania potraw od surowego surowca do gotowej potrawy i dostarczania żywności do odbiorców zewnętrznych (catering) w specjalnych termosach

Informacje dodatkowe

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

Określenie warunków: wykonawca składa oświadczenie o spełnianiu warunku, Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie

Informacje dodatkowe

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

Określenie warunków: Wykonawca spełni warunek jeśli wykaże, że: 1. posiada doświadczenie polegające na wykonaniu w okresie trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie wykonał należycie co najmniej 2 usługi w wymiarze nie mniejszym niż 200 posiłków dziennie składających się z dwóch dań, tj. zupy i drugiego dania na rzecz danego Zamawiającego realizującego dożywianie dzieci w szkołach i usługa ta była wykonywana w sposób ciągły przez co najmniej 6 miesięcy 2. dysponuje zakładem prowadzącym działalność związaną z produkcją i obrotem żywności w rozumieniu ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity: Dz. U. z 2015 r., poz. 594 z późn zm.), co potwierdza aktualna decyzja właściwego, ze względu na siedzibę zakładu, państwowego inspektora sanitarnego o zatwierdzeniu zakładu, 3. dysponuje pojazdem przystosowanym do przewożenia posiłków spełniającym określone normy (SANEPID)

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

Informacje dodatkowe:

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

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

**III.2.2) Zamawiający przewiduje wykluczenie wykonawcy na podstawie art. 24 ust. 5 ustawy Pzp** Tak Zamawiający przewiduje następujące fakultatywne podstawy wykluczenia: Tak (podstawa wykluczenia określona w art. 24 ust. 5 pkt 1 ustawy Pzp)

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

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

**Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału w postępowaniu**

Tak

**Oświadczenie o spełnianiu kryteriów selekcji**

Nie

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

odpisu z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia na podstawie art. 24 ust. 5 pkt 1 ustawy (wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert), aktualne zaświadczenie właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzające, że wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu 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, w celu wykazania podstaw na podstawie art. 24 ust. 5 pkt 8 ustawy; 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 wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu 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 w celu wykazania podstaw na podstawie art. 24 ust. 5 pkt 8 ustawy.

### **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:** wykaz usług wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych ciągłych również wykonywanych, w okresie 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 wykonywania i podmiotów na rzecz których usługi te zostały wykonane wraz z załączeniem dowodów potwierdzających, że usługi te 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 okresowych lub ciągłych są wykonywane, dokumenty te powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu - zgodnie z załącznikiem nr 4 do SIWZ. wykaz narzędzi, wyposażenia zakładu i narzędzi technicznych dostępnych Wykonawcy w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia wraz z informacją o podstawie dysponowania tymi zasobami - zgodnie z załącznikiem nr 5 do SIWZ; aktualna decyzja Państwowego Inspektora Sanitarnego dopuszczająca dany podmiot w zakresie prowadzenia działalności w zakresie przygotowywania potraw od surowego surowca do gotowej potrawy i dostarczania żywności do odbiorców zewnętrznych (catering) w specjalnych termosach

### **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)**

Wypełniony Formularz ofertowy sporządzony z wykorzystaniem wzoru stanowiącego załącznik nr 1 do SIWZ.

**SEKCJA IV: PROCEDURA**

**IV.1) OPIS**

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

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

Nie

Informacja na temat wadium

**IV.1.3) Przewiduje się udzielenie zaliczek na poczet wykonania zamówienia:**

Nie

Należy podać informacje na temat udzielania zaliczek:

**IV.1.4) Wymaga się złożenia ofert w postaci katalogów elektronicznych lub dołączenia do ofert katalogów elektronicznych:**

Nie

Dopuszcza się złożenie ofert w postaci katalogów elektronicznych lub dołączenia do ofert katalogów elektronicznych:

Nie

Informacje dodatkowe:

**IV.1.5.) Wymaga się złożenia oferty wariantowej:**

Nie

Dopuszcza się złożenie oferty wariantowej

Nie

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

Nie

**IV.1.6) Przewidywana liczba wykonawców, którzy zostaną zaproszeni do udziału w postępowaniu**

*(przetarg ograniczony, negocjacje z ogłoszeniem, dialog konkurencyjny, partnerstwo innowacyjne)*

Liczba wykonawców

Przewidywana minimalna liczba wykonawców

Maksymalna liczba wykonawców

Kryteria selekcji wykonawców:

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

Umowa ramowa będzie zawarta:



Czy przewiduje się ograniczenie liczby uczestników umowy ramowej:

Nie

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
----------	-----------

Doświadczenie wykonawcy	20,00
Długość dowozu	30,00
Cena brutto oferty	50,00

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

Nie

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

**IV.3.1) Informacje na temat negocjacji z ogłoszeniem**

Minimalne wymagania, które muszą spełniać wszystkie oferty:

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

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

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 postępień:

Informacje o liczbie etapów licytacji elektronicznej i czasie ich trwania:

Czas trwania:

Wykonawcy, którzy nie złożyli nowych postępień, 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:

Zmiana niniejszej umowy wymaga formy pisemnej pod rygorem nieważności i może być dopuszczalne tylko w granicach unormowanych art. 144 ustawy Prawo zamówień publicznych: 1 zmiana ilości dożywianych dzieci powyżej lub poniżej 30% planowanej ilości, 2 zmiana ilości dni dożywiania w przypadku nie otrzymania środków finansowych (dotacji) lub zmniejszenia kwoty dotacji, 3 zmiana obowiązującej stawki podatku VAT.

#### **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: 2017-12-12, godzina: 10:00,

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

Wskazać powody:

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

>

**IV.6.3) Termin związania ofertą:** do: okres w dniach: (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:

**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**

**IV.6.6) Informacje dodatkowe:**

#### ZAŁĄCZNIK I - INFORMACJE DOTYCZĄCE OFERT CZĘŚCIOWYCH

**Część nr:** 1 **Nazwa:** Przygotowanie i dowóz posiłków szkolnych dla uczniów Zespołu Szkół w Rybnie i Szkoły Podstawowej w Rybnie

**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:** Część 1. Przygotowanie i dowóz posiłków szkolnych dla uczniów Zespołu Szkół w Rybnie i Szkoły Podstawowej w Rybnie , łącznie dla 150 posiłków/uczniów w ciągu 190 dni, następującego rodzaju: • Poniedziałek , Środa a) zupa (400 ml), pieczywo • Wtorek, Czwartek, Piątek b) drugie danie (300 g) w tym: – mięso, ryba, naleśniki lub kopytka (100 g) – ziemniaki, ryż, kasza (150 g), sos – surówka, marchewka gotowana, buraczki wiórki (50g) – naleśniki, krokiety lub makaron z sosem (300 g) c) sok w kartoniku (200 ml) (różnorodny smakowo w danym tygodniu) oraz dostawa do punktów wydawania posiłków w szkołach na terenie Gminy Rybno. 4. Przedmiot zamówienia winien być realizowany zgodnie z zasadami określonymi w obowiązujących przepisach, a w szczególności w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. z 2015 r., poz. 594 z późn. zm.), oraz w przepisach wykonawczych a w szczególności 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. z 2016, poz. 1154) oraz normami żywienia i zaleceniami Instytutu żywności i Żywnienia. 5. Posiłki powinny być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzane z pełnowartościowych produktów posiadających aktualne terminy ważności. 6. Posiłki muszą posiadać wartość odżywczą i energetyczną zgodną z wymogami i normami żywienia dzieci i młodzieży oraz winny być atrakcyjne pod względem organoleptycznym. 7. Kaloryczność jednego obiadu powinna być dostosowana do przedziału wiekowego dzieci - porcja normalna i porcja mała. 8. W przygotowaniu posiłków należy wyeliminować produkty przetworzone. Należy stosować naturalne, wartościowe produkty spożywcze. Wyklucza się mięso i przetwory z puszek konserwowych oraz produkty pochodzące z Banku Żywności, zbiorów i darowizn. 9. Przygotowane przez Wykonawcę posiłki będą dowożone , dostarczane do punktów wydawania posiłków i wydawane w poszczególnych szkołach w ilości ok. 310 porcji własnym transportem Wykonawcy, na jego koszt i ryzyko w ilości zgodnej z zamówieniem Zamawiającego na dany dzień w godzinach wskazanych przez Zamawiającego. 10. Zamawiający zastrzega sobie u Wykonawcy możliwość wykupienia posiłków przez uczniów nie objętych dożywianiem, w cenie podanej przez Wykonawcę w złożonej ofercie. 11. Posiłki muszą być dostarczane transportem Wykonawcy. Transport dań powinien się odbywać przy użyciu pojazdu przystosowanego do przewozu posiłków, dopuszczonym przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej. 12. Wykonawca gorącą zupę i gorące drugie danie winien dostarczać w specjalistycznych pojemnikach termoizolacyjnych lub termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości posiłków w sposób zapewniający odpowiednie warunki higieniczno – sanitarne wraz z jednorazowymi talerzami i

sztućcami (nóż, widelec, łyżka). 13. Temperatura zupy oraz temperatura drugiego dania winna mieścić się w granicach 60°C - 75°C (+/- 3°C). Wybrany Wykonawca zobowiązany jest do odbioru resztek i odpadów pokonsumpcyjnych pozostałych po spożyciu posiłków w danym dniu. 14. W przypadku podejrzenia, że dostarczone posiłki są nieświeże, w nieodpowiedniej temperaturze, bądź swym wyglądem budzą wątpliwości co do ich jakości, dyrektor szkoły może takich posiłków nie przyjąć. W takim przypadku Wykonawcy nie przysługuje wynagrodzenie za te posiłki. 15. Wykonawca pobiera i przechowuje próby pokarmowe do celów sanitarno – epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami. 16. Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli zgodności dostarczanych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem kalorycznym, wagowym i jakościowym oraz zgodnym z jadłospisem. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest umożliwić Zamawiającemu pobranie próbek posiłków wydawanych uczniom do spożycia w danym dniu w celu zbadania kaloryczności posiłku, zawartości białka, węglowodanów itd. Koszt takich badań posiłków ponosi Wykonawca. 17. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia / + 30%, - 30 %/ zamówienia w trakcie realizacji zamówienia w zależności od liczby osób objętych dożywianiem. W miesiącu styczniu 2017 r. oraz wrześniu 2017 r. w związku z rozpoczęciem realizacji dożywiania dzieci w szkołach liczba posiłków dziennie może nie osiągać dopuszczalnej min. ilości. 18. Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia menu obejmującego okres jednego tygodnia Zamawiającemu i dyrektorom szkół najpóźniej na trzy dni przed rozpoczęciem jego realizacji. 19. Wykonawca uwzględnić będzie przy przygotowywaniu posiłków zmienne ilości, które zostaną zgłoszone przez Zamawiającego w dniu poprzedzającym ich wydanie do godz. 12:00. 20. Wykonawca ponosi całkowitą odpowiedzialność za szkody wyrządzone Zamawiającemu i osobom trzecim korzystającym z posiłków dostarczanych przez Wykonawcę. 21. Zamawiający nie przewiduje udzielenia zamówień, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 i 7 lub art. 134 ust. 6 pkt 3 ustawy Prawo zamówień publicznych. 22. Zamawiający stosownie do art. 29 ust. 3a ustawy Pzp, wymaga zatrudnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności w zakresie realizacji zamówienia, których wykonanie zawiera cechy stosunku pracy określone w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy. 23. Sposób zatrudnienia osób realizujących czynności w zakresie realizacji zamówienia i okres wymaganego zatrudnienia. a. Zamawiający wymaga, aby czynności polegające na faktycznym wykonywaniu usługi związanych z wykonaniem całego zamówienia były wykonywane przez osoby zatrudnione przez Wykonawcę, podwykonawcę na podstawie umowy o pracę. 24. Rodzaj czynności (niezbędnych do wykonania zamówienia), co do których wykonania zamawiający wymaga zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez wykonawcę lub podwykonawcę osób wykonujących w trakcie realizacji zamówienia: a. czynności pracownika fizycznego, wykonującego prace polegające na przygotowaniu posiłków, obejmujące cały zakres rzeczowy tj. część 1 i 2.

**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:

data zakończenia: 2018-12-21

#### 5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
Cena brutto oferty	50,00
Doświadczenie wykonawcy	20,00
Długość dowozu	30,00

#### 6) INFORMACJE DODATKOWE:

**Część nr:** Część 2. Przygotowanie i dowóz posiłków dla uczniów pozostałych tj. 2 **Nazwa:** Szkoła Podstawowa w Koszelewach, Szkoła Podstawa w Rumianie, Szkoła Podstawowa w Żabinach, Szkoła Podstawowa i Gimnazjum w Hartowcu

#### 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:

Część 2. Przygotowanie i dowóz posiłków dla uczniów pozostałych tj. Szkoła Podstawowa w Koszelewach, Szkoła Podstawa w Rumianie, Szkoła Podstawowa w Żabinach, Szkoła Podstawowa i Gimnazjum w Hartowcu, łącznie 160 posiłków/uczniów w ciągu 190 dni, następującego rodzaju: • Poniedziałek , Środa a) zupa (400 ml), pieczywo • Wtorek, Czwartek, Piątek b) drugie danie (300 g) w tym: – mięso, ryba, naleśniki lub kopytka (100 g) – ziemniaki, ryż, kasza (150 g), sos – surówka, marchewka gotowana, buraczki wiórki (50g) – naleśniki, krokiety lub makaron z sosem (300 g) c) sok w kartoniku (200 ml) (różnorodny smakowo w danym tygodniu) oraz dostawa do punktów wydawania posiłków w szkołach na terenie Gminy Rybno. 4. Przedmiot zamówienia winien być realizowany zgodnie z zasadami określonymi w obowiązujących przepisach, a w szczególności w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. z 2015 r., poz. 594 z późn. zm.), oraz w przepisach wykonawczych a w szczególności w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach sytemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016, poz, 1154) oraz normami żywienia i zaleceniami Instytutu żywności i Żywienia. 5. Posiłki powinny być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzane z pełnowartościowych produktów posiadających aktualne terminy ważności. 6. Posiłki muszą posiadać wartość odżywczą i energetyczną zgodną z wymogami i normami żywienia dzieci i młodzieży oraz winny być atrakcyjne pod względem organoleptycznym. 7. Kaloryczność jednego obiadu powinna być dostosowana do przedziału wiekowego dzieci - porcja normalna i porcja mała. 8. W przygotowaniu posiłków należy wyeliminować produkty przetworzone. Należy stosować naturalne, wartościowe produkty spożywcze. Wyklucza się mięso i przetwory z puszek konserwowych oraz produkty pochodzące z Banku Żywności, zbiorów i darowizn. 9. Przygotowane przez Wykonawcę posiłki będą dowożone , dostarczane do punktów wydawania posiłków i wydawane w poszczególnych szkołach w ilości ok. 310 porcji własnym transportem Wykonawcy, na jego koszt i ryzyko w ilości zgodnej z zamówieniem Zamawiającego na dany dzień w godzinach wskazanych przez Zamawiającego. 10. Zamawiający zastrzega sobie u Wykonawcy możliwość wykupienia posiłków przez uczniów nie objętych dożywianiem, w cenie podanej przez Wykonawcę w złożonej ofercie. 11. Posiłki muszą być dostarczane transportem Wykonawcy. Transport dań powinien się odbywać przy użyciu pojazdu przystosowanego do przewozu posiłków, dopuszczonym przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej. 12. Wykonawca gorącą zupę i gorące

drugie danie winien dostarczać w specjalistycznych pojemnikach termoizolacyjnych lub termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości posiłków w sposób zapewniający odpowiednie warunki higieniczno – sanitarne wraz z jednorazowymi talerzami i sztućcami (nóż, widelec, łyżka). 13. Temperatura zupy oraz temperatura drugiego dania winna mieścić się w granicach 60°C - 75°C (+/- 3°C). Wybrany Wykonawca zobowiązany jest do odbioru resztek i odpadów pokonsumpcyjnych pozostałych po spożyciu posiłków w danym dniu. 14. W przypadku podejrzenia, że dostarczone posiłki są nieświeże, w nieodpowiedniej temperaturze, bądź swym wyglądem budzą wątpliwości co do ich jakości, dyrektor szkoły może takich posiłków nie przyjąć. W takim przypadku Wykonawcy nie przysługuje wynagrodzenie za te posiłki. 15. Wykonawca pobiera i przechowuje próby pokarmowe do celów sanitarno – epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami. 16. Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli zgodności dostarczanych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem kalorycznym, wagowym i jakościowym oraz zgodnym z jadłospisem. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest umożliwić Zamawiającemu pobranie próbek posiłków wydawanych uczniom do spożycia w danym dniu w celu zbadania kaloryczności posiłku, zawartości białka, węglowodanów itd. Koszt takich badań posiłków ponosi Wykonawca. 17. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia / + 30%, - 30 %/ zamówienia w trakcie realizacji zamówienia w zależności od liczby osób objętych dożywianiem. W miesiącu styczniu 2017 r. oraz wrześniu 2017 r. w związku z rozpoczęciem realizacji dożywiania dzieci w szkołach liczba posiłków dziennie może nie osiągać dopuszczalnej min. ilości. 18. Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia menu obejmującego okres jednego tygodnia Zamawiającemu i dyrektorom szkół najpóźniej na trzy dni przed rozpoczęciem jego realizacji. 19. Wykonawca uwzględnić będzie przy przygotowywaniu posiłków zmienne ilości, które zostaną zgłoszone przez Zamawiającego w dniu poprzedzającym ich wydanie do godz. 12:00. 20. Wykonawca ponosi całkowitą odpowiedzialność za szkody wyrządzone Zamawiającemu i osobom trzecim korzystającym z posiłków dostarczanych przez Wykonawcę. 21. Zamawiający nie przewiduje udzielenia zamówień, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 i 7 lub art. 134 ust. 6 pkt 3 ustawy Prawo zamówień publicznych. 22. Zamawiający stosownie do art. 29 ust. 3a ustawy Pzp, wymaga zatrudnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności w zakresie realizacji zamówienia, których wykonanie zawiera cechy stosunku pracy określone w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy. 23. Sposób zatrudnienia osób realizujących czynności w zakresie realizacji zamówienia i okres wymaganego zatrudnienia. a. Zamawiający wymaga, aby czynności polegające na faktycznym wykonywaniu usługi związanych z wykonaniem całego zamówienia były wykonywane przez osoby zatrudnione przez Wykonawcę, podwykonawcę na podstawie umowy o pracę. 24. Rodzaj czynności (niezbędnych do wykonania zamówienia), co do których wykonania zamawiający wymaga zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez wykonawcę lub podwykonawcę osób wykonujących w trakcie realizacji zamówienia: a. czynności pracownika fizycznego, wykonującego prace polegające na przygotowaniu posiłków, obejmujące cały zakres rzeczowy tj. część 1 i 2.

**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:

data zakończenia: 2018-12-21

**5) Kryteria oceny ofert:**

Kryterium	Znaczenie
Cena brutto oferty	50,00
Doświadczenie wykonawcy	20,00
Długość dowozu	30,00

**6) INFORMACJE DODATKOWE:**