

## GMINA BARTOSZYCE

ul. Plac Zwycięstwa 2  
11 – 200 Bartoszyce

Tel. +48 89 762 77 00,  
Tel. +48 89 762 77 15,  
fax. +48 89 762 12 93,  
b.rybak@gmina-bartoszyce.pl

**Bartoszyce, 2019-07-18**

### OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU

dot.: postępowania o udzielenie zamówienia publicznego. Numer sprawy: **IB.271.12.2019**. Nazwa zadania: **Sporządzanie, dowóz i wydawanie gorących posiłków dla dzieci przedszkolnych i młodzieży szkolnej na terenie Gminy Bartoszyce.**

Działając na podstawie art. 40 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku - Prawo zamówień (t. j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1986 z p. zm.) Gmina Bartoszyce zawiadamia o wszczęciu postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.

#### I. Nazwa (firma) i adres zamawiającego:

Nazwa zamawiającego	Gmina Bartoszyce
Adres zamawiającego	Plac Zwycięstwa 2
Kod Miejscowość	11-200 Bartoszyce
Telefon:	89 300-03-69
Faks:	89 762-12-93
adres strony internetowej	<a href="http://bip.gmina-bartoszyce.pl/">http://bip.gmina-bartoszyce.pl/</a>
adres poczty elektronicznej	<a href="mailto:sekretariat@gmina-bartoszyce.pl">sekretariat@gmina-bartoszyce.pl</a>
Godziny urzędowania:	Poniedziałek 8:00-16:00, Wtorek - Środa 7:00-15:00

#### II. Określenie trybu zamówienia:

Postępowanie prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego o wartości szacunkowej poniżej progów ustalonych na podstawie art. 11 ust. 8 Prawa zamówień publicznych.

#### III. Adres strony internetowej, na której zamieszczona będzie specyfikacja istotnych warunków zamówienia:

Specyfikacja istotnych warunków zamówienia zamieszczona zostanie na stronie internetowej:  
<http://bip.gmina-bartoszyce.pl/>

#### IV. Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówienia, z podaniem informacji o możliwości składania ofert częściowych:

Określenie przedmiotu zamówienia: **Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu - przygotowanie i dostawa posiłków gotowych do spożycia podzielonych na dwa zadania.**

Kody Wspólnego Słownika Zamówień:

<b>55520000-1</b>	<b>Usługi dostarczania posiłków</b>
<b>55523100-3</b>	<b>Usługi w zakresie posiłków szkolnych</b>
<b>55524000-9</b>	<b>Usługi dostarczania posiłków do szkół</b>

Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych na jedną lub większą liczbę zadań - części zamówienia - zadania od 1 do 2.

Przedmiot zamówienia w zakresie ZADANIA NR 1.: Przedmiotem zamówienia są usługi polegające na przygotowaniu, dowiezieniu i wydaniu posiłków dla dzieci i młodzieży w szkołach na terenie Gminy Bartoszyce w roku szkolnym 2019/2020 zgodnie z zasadami określonymi w obowiązujących przepisach a w szczególności w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2017 r., poz. 149 z późn. zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy w szczególności 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. z 2016r. Poz. 1154 z późn. zm.) oraz normami żywienia i zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia.

1. Przygotowywanie, dowiezienie i wydawanie posiłków będzie się odbywać w następujących placówkach oświatowych:

- 1) **Zespół Szkolno – Przedszkolny im. 20 Bartoszyckiej Brygady Zmechanizowanej w Bezledach**  
wydawanie posiłków – punkt i oddział przedszkolny w godz. 11:45-12:15,  
wydawanie posiłków – szkoła podstawowa w godz. 11:30-11:45 oraz w godz. 12:30-12:45
- 2) **Szkoła Podstawowa im. Leśników Polskich w Galinach**  
wydawanie posiłków oddział przedszkolny godz. 11:20  
wydawanie posiłków szkoła podstawowa godz. 11:40,
- 3) **Szkoła Podstawowa im. Janusza Korczaka w Krawczykach**  
wydawanie posiłków w godz. 11:00-11:20,
- 4) **Szkoła Podstawowa im. Jana Pawła II w Sokolicy**  
wydanie posiłków w godz. 10:35-10:50, ( budynki w Sokolicy i Kinkajmach)
- 5) **Szkoła Podstawowa im. Jana Brzechwy w Wojciechach**  
wydawanie posiłków w godz. 11:30-11:50,
- 6) **Szkoła Podstawowa im. J.H. Dąbrowskiego w Żydowie**  
wydawanie posiłków godz. 11:15-11:35.

2. W roku szkolnym 2018/2019 z posiłków korzystała średnio następująca liczba uczniów:

Lp.	Placówka oświatowa	Ilość obiadów finansowanych przez Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej	Ilość obiadów opłacanych indywidualnie i przez inne podmioty	Razem
1	Zespół Szkolno-Przedszkolny w Bezledach	78	2	80
2	Szkoła Podstawowa w Galinach	13	25	38
3	Szkoła Podstawowa im. Janusza Korczaka w Krawczykach	14	20	34
4	Szkoła Podstawowa im. Jana Pawła II w Sokolicy	26	26	52
5	Szkoła Podstawowa im. Jana Brzechwy w Wojciechach	60	21	81
6	Szkoła Podstawowa im. J. H. Dąbrowskiego w Żydowie	28	5	33

Wymaga się przygotowania posiłków w miejscach, którymi dysponuje Wykonawca, przystosowanych do przygotowywania posiłków, z całym niezbędnym zapleczem, a następnie dostarczenie

przygotowanych posiłków przez Wykonawcę do w/w placówek oświatowych. Zamawiający zapewnia jedynie możliwość przechowywania i mycia naczyń po spożytych posiłkach. W tym celu Zamawiający udostępnia Wykonawcy pomieszczenia kuchni wraz z niezbędnymi pomieszczeniami zaplecza kuchennego z wyposażeniem w niezbędny sprzęt.

3. Pomieszczenia kuchenne wraz z zapleczem stanowią jeden kompleks, wydzielony z pozostałej części obiektu, pomieszczenia nie są opomiarowane w liczniki zimnej i ciepłej wody oraz energii elektrycznej. Raz w miesiącu Wykonawca będzie obciążany za zużycie wody, odbiór ścieków i zużycie energii elektrycznej w zryczałtowanej miesięcznej wysokości brutto: 1.213,10 zł. przez Gminę Bartoszyce.

4. Przewiduje się, że w okresie trwania zamówienia liczba stołujących może się zmieniać. Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszenia lub zwiększenia ilości wydawanych obiadów w zależności od ilości dzieci, którym Zamawiający zobowiązany jest pokrywać koszty posiłków wynikających z odrębnych przepisów.

5. Zapłata za obiady dokonywana będzie przez Zamawiającego. Prawo do korzystania z obiadów mają również uczniowie, za których zapłaty dokonywać będą ich rodzice.

6. Zamawiający nie zapewnia ile osób i w jakim okresie będzie korzystało z posiłków, za które Zamawiający nie jest zobowiązany do pokrycia kosztów posiłków.

7. Zamawiający wymaga serwowania obiadów jednodaniowych, w tym 2 razy w tygodniu (poniedziałek i czwartek) zupa z dodatkiem białka zwierzęcego w celu zwiększenia wartości energetycznej, zgodnie z normami żywienia i zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia.

8. Posiłki powinny być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzane z pełnowartościowych produktów posiadających aktualne terminy ważności, urozmaicone, lekkostrawne oraz atrakcyjne pod względem organoleptycznym. Posiłki muszą posiadać wartość odżywczą i energetyczną zgodną z wymogami i normami żywienia dzieci i młodzieży.

9. Dostarczane posiłki powinny charakteryzować się w momencie ich wydawania temperaturą:  
zupa - min. 75 st. C danie główne - min. 65 st. C

10. Wykonawca zobowiązuje się do wyeliminowania produktów przetworzonych i stosowania naturalnych, wartościowych produktów spożywczych.

11. Obiady muszą być wykonane z odpowiednich surowców - nieprzetworzonego wcześniej mięsa, świeżych warzyw i owoców (sezonowo -w okresie zimowym dopuszcza się stosowanie mrozonek warzywnych i owocowych).

12. Nie dopuszcza się serwowania posiłków przygotowanych w formule fastfood.

13. Zamawiający nie zezwala na stosowanie w procesie żywienia produktów takich jak: gotowe sosy, sproszkowane ziemniaki (puree) innych produktów typu „instant”.

14. Do przygotowania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi.

15. Zupy muszą być gotowane na wywarze mięsno-warzywnym. Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup przygotowanych na bazie proszku.

16. Posiłki muszą spełniać normy żywieniowe dla odpowiedniej grupy wiekowej (gramatura i kaloryczność odpowiednia dla dzieci i młodzieży w wieku szkolnym). Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie

personelu, warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przygotowanie zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa.

17. Wykonawca dołoży wszelkich starań, aby jadłospis był urozmaicony oraz uwzględnił sezonowość.

18. Wykonawca zobowiązany jest do opracowywania dwutygodniowych jadłospisów i przedkładania ich drogą elektroniczną (raz na dwa tygodnie do każdego piątku do godz. 10:00) na adres [bartoszyce\\_gops@poczta.onet.pl](mailto:bartoszyce_gops@poczta.onet.pl) celem ich zapoznania i akceptacji przez Zamawiającego, najpóźniej na 3 dni robocze przed terminem ich obowiązywania. Pierwszy jadłospis zostanie przekazany Zamawiającemu do dnia 30 sierpnia 2019 r. do godz. 10:00 i obejmować będzie okres od 3 września do 13 września 2019 r. Brak zastrzeżeń zgłoszonych przez Zamawiającego skutkuje akceptacją zaproponowanego jadłospisu. Zgłoszenie przez Zamawiającego uwag lub zastrzeżeń do zaproponowanego jadłospisu obliguje Wykonawcę do wprowadzenia zmian w jadłospisie. Wykonawca ma prawo do zmiany jadłospisu w trakcie jego obowiązywania po uzyskaniu zgody Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany jadłospisu.

19. Dowieszenie posiłków winno nastąpić w godzinach wymienionych w pkt.1 nie wcześniej niż 15 min przed wyznaczonym czasem. W związku z tym, wszystkie dania z wyjątkiem owoców, jogurtów, surówek i pieczywa muszą być podane gorące.

20. W przypadku kiedy dzieci korzystające z posiłków szkolnych jadą na wycieczkę, zawody szkolne itp. organizowane przez szkołę, a na wyjeździe nie będzie zapewniony posiłek, wówczas Wykonawca będzie obowiązany zapewnić dzieciom suchy prowiant. Suchy prowiant składać się będzie z bułki (90g) z masłem i wędliną lub serem żółtym, bułki słodkiej, soku owocowego 0,5 litra i owocu (130g). Suchy prowiant powinien być dostarczony świeży w dniu wyjazdu dzieci. Szkoła powinna zgłosić takie zapotrzebowanie na 2 dni przed wyjazdem dzieci.

21. Do każdego obiadu dziecko musi otrzymać 200 ml kompotu ugotowanego z owoców.

22. obiady powinny być podane w sposób apetyczny, zachęcający dzieci do zjedzenia posiłku, a smak obiadów powinien być zróżnicowany.

23. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli, zgodność jadłospisu z wykonanym w danym dniu obiadem, a także zastrzega sobie prawo kontroli obiadu (smak, temperatura, świeżość).

24. Zamawiający zastrzega sobie prawo do nadzoru i kontroli jakości świadczonych usług. W ramach nadzoru nad jakością świadczonych usług Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli na każdym etapie działania, w tym przygotowywanie, transport, miejsce wydawania posiłków. Zamawiający raz w miesiącu dokona oceny posiłków, poprzez dokonywanie degustacji próbek dostarczonych do szkół dań.

Ewentualne uwagi – wnioski wynikające z tych degustacji będą wiążące dla Wykonawcy i przedstawione Wykonawcy w formie protokołu. W przypadku ponownego niezastosowania się do uwag Zamawiający zastrzega sobie prawo do stosowania kar umownych, które mogą być podstawą rozwiązania umowy. Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania protokołu kontroli obiektu, w którym posiłki są wydawane.

25. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.

26. Posiłek, sposób jego przygotowania oraz transport powinien odbywać się z zachowaniem odpowiednich warunków higieniczno-sanitarnych oraz spełniać warunki określone w powszechnie obowiązujących przepisach prawa, w szczególności w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2017 r., poz. 149 z późn. zm.) oraz w przepisach wykonawczych.

27. Posiłek należy wydawać z zastosowaniem naczyń ceramicznych lub szklanych i sztuców umożliwiających utrzymanie ich w czystości, przeznaczonych do kontaktów z żywnością określonych w przepisach ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz.U. z 2017 r. poz. 149 z późn. zm.).

28. Zamawiający dopuszcza możliwość wydawania posiłków po cenie ustalonej przez Wykonawcę:

- pracownikom placówek oświatowych, obejmujących zamówienie,
- uczniom placówki, których rodzice opłacają posiłki we własnym zakresie,
- za zgodą Zamawiającego osobom trzecim.

29. Zamawiający wyraża zgodę na prowadzenie na potrzeby uczniów i pracowników szkół usług gastronomicznych przy zastosowaniu marży-oferta wg uznania.

30. W celu prowadzenia usług żywienia Zamawiający zawrze umowę użyczenia pomieszczeń bloku żywieniowego wraz z niezbędnym wyposażeniem. Protokolarne przekazanie pomieszczeń i sprzętu nastąpi pomiędzy Wykonawcą a Dyrektorami poszczególnych jednostek oświatowych.

31. Wykonawca zobowiązuje się do prowadzenia na własny koszt i własnym staraniem remontów pomieszczeń oraz przekazanych mu urządzeń, a ponadto do zapewnienia odpowiedniego stanu sanitarno-epidemiologicznego, stosownie do wymagań Państwowej Inspekcji Sanitarnej i Państwowej Inspekcji Pracy, przyjmując na siebie wszelkie zobowiązania wobec tych instytucji. Zamawiający nie będzie zwracał nakładów poniesionych na w/w roboty.

32. Wykonawca zobowiązany jest do posiadania pojemników na gromadzenie nieczystości stałych, usuwanie tych nieczystości na własny koszt przez podmiot uprawniony, składając uprzednio deklarację w Urzędzie Gminy w Bartoszycach. W dniu podpisania umowy Zamawiający zażąda kserokopii deklaracji potwierdzonej przez Urząd Gminy w Bartoszycach.

33. Prowadzenie żywienia winno nastąpić w oresie w okresie od 03.09.2019 r. do 30.06.2020 r. .

34. Zaleca się, aby Wykonawca odwiedził i obejrzał pomieszczenia, w których będzie świadczył usługę. Zaleca się, aby Wykonawca na własną odpowiedzialność i ryzyko pozyskał dla siebie wszystkie informacje, które mogą być niezbędne w przygotowaniu oferty i przy zawieraniu umowy na realizację zamówienia. Koszt takiej wizyty ponosi oferent.

35. Za zgodą Zamawiającego Wykonawca może wyposażyć w sprzęt kuchenny blok żywieniowy na własny koszt.

36. Wykonawca jest obowiązany do sprzątnięcia pomieszczeń, utrzymania w czystości sprzętu i wyposażenia kuchni po wydanych posiłkach.

37. Zamawiający zastrzega, że w przypadku udzielenia zamówienia wybranemu Wykonawcy, Wykonawca ten może powierzyć podwykonawcy tylko tę część zamówienia, która obejmuje dostarczenie przygotowanych posiłków.

Przedmiot zamówienia w zakresie ZADANIA NR 2: **Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu – przygotowanie i dostawa wyżywienia dla 30 dzieci w wieku przedszkolnym 2,5-5 lat, które będą uczęszczać Przedszkola Gminnego Nr 1 w Bartoszycach z siedzibą w 11-200 Bartoszyce ul. Bema 20.**

1. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie trzech posiłków dziennie tj. śniadanie, obiad i podwieczorek dla grupy maksymalnie 30 dzieci w okresie od 01.09.2019 r. do 31.07.2020 r.

2. Zalecenia Zamawiającego dotyczące ustalania jadłospisu dekadowego i jakości dostarczanych potraw:

Środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci muszą spełniać odpowiednie wymagania wynikające z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej:

- a) na całodziennym żywnie powinny składać się produkty spożywcze pochodzące z różnych grup środków spożywczych;
- b) posiłki ( śniadanie, obiad, podwieczerek ) powinny zawierać produkty z następujących grup środków spożywczych: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko i produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona oraz tłuszcze;
- c) zupy, sosy oraz potrawy sporządzane z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników;
- d) od poniedziałku do piątku powinny być podawane nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej, przy czym do smażenia jest używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%;
- e) napoje przygotowywane na miejscu powinny zawierać nie więcej niż 10 g cukrów w 250 ml produktu gotowego do spożycia;
- f) każdego dnia będą podawane:
  - co najmniej jedna porcja mleka lub produktów mlecznych,
  - co najmniej jedna porcja z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych,
  - warzywa lub owoce w każdym posiłku,
  - co najmniej jedna porcja produktów zbożowych w śniadaniu, obiedzie lub podwieczorku
- g) w żywieniu całodziennym będą podawane przynajmniej trzy porcje warzyw lub owoców;
- h) co najmniej raz w tygodniu powinna być podawana porcja ryby
- i) zalecane pokrycie dziennej normy na energię dla dziecka powinno wynosić od 1400 – 1700 kcal. (ok. 70 % na dzień).

3. Wykonawca zobowiązuje się do:

- a) dostarczenia odpowiedniej ilości posiłków zgodnie z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego. Do godz. 7.30 podane zostaną ilości posiłków na dany dzień telefonicznie,
- b) jadłospis układany będzie przez Wykonawcę na 10 dni i dostarczany Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia na 3 dni przed planowanym terminem jadłospisu. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy.

4. Posiłki będą dostarczane od poniedziałku do piątku w godzinach: śniadania -godz. 8:00, obiad i podwieczerek -godz. 11:30.

5. Zamawiający określa wielkość przedmiotu zamówienia w okresie trwania umowy tj.: (01.09.2019r. do 31.07.2020r.- 6 930 śniadań; 6 930 obiadów dwudaniowych; 6 930 podwieczorków ).

6. Ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci.

7. Posiłki muszą być urozmaicone, wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki.

8. Wykonawca dostarcza posiłki własnym transportem i samodzielnie je przygotowuje. Wykonawca dba o właściwy stan dostarczania posiłków (posiłki gorące, świeże, smaczne i estetyczne) oraz właściwie dobrane do wieku dzieci.

9. Wykonawca oświadcza, że posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.

Stan posiłków i sposób dowożenia musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej.

10. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.

11. W cenie oferty należy uwzględnić koszt posiłków standardowych i dietetycznych w razie konieczności.

12. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany w ilości przedmiotu zamówienia w trakcie trwania umowy. Rozliczenie finansowe Wykonawcy za usługi z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ich ceny jednostkowej.

13. Cena jednostkowa posiłku winna zawierać koszt przygotowania i dostarczenia. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.

14. Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych w wieku od 2,5 do 5 lat oraz Instytutu Żywności i Żywienia. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów.

15. W przypadku wyjazdu dzieci na wycieczkę Wykonawca zobowiązuje się w ramach środków przeznaczonych na wyżywienie do przygotowania tzw. suchego prowiantu. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o planowanej wycieczce telefonicznie z 3 dniowym wyprzedzeniem.

16. Do obowiązków Wykonawcy należy także codzienny odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości. Pojemniki zabierane będą w danym dniu dostawy posiłków.

**V. Informacja o możliwości lub wymogu złożenia oferty wariantowej:** Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych

#### **VI. Termin wykonania zamówienia:**

Wymagany termin wykonania (realizacji) przedmiotu zamówienia dla poszczególnych zadań:

1. Dla zadania nr 1: **od 03-09-2019 r. do 30-06-2020 r.**
2. Dla zadania nr 2: **od 01-09-2019 r. do 31-07-2019 r.**

#### **VII. Warunki udziału w postępowaniu oraz podstawy wykluczenia::**

1. O udzielenie niniejszego zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy:

- 1) nie podlegają wykluczeniu;
- 2) spełniają warunki udziału w postępowaniu, określone w ogłoszeniu o zamówieniu oraz niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

2. Warunki udziału w postępowaniu dotyczą:

- 1) posiadania kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej. **Niniejszy warunek zostanie spełniony jeżeli Wykonawca wykaże, że jest wpisany do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie produkcji posiłków od surowca do gotowej potrawy z możliwością ich transportu w ramach usług cateringowych w zakresie produkcji posiłków, ich transportu (świadczenia usług cateringowych).**

- 2) sytuacji ekonomicznej lub finansowej, **Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.**

3) zdolności technicznej lub zawodowej, **Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie**

3. Z udziału w niniejszym postępowaniu wyklucza się wykonawców, którzy podlegają wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy Pzp.

4. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się również wykonawców, którzy podlegają wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 5 pkt 1 ustawy Pzp.

#### **VIII. Wykaz oświadczeń lub dokumentów potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia**

Wykonawcy składając ofertę załączają do niej Oświadczenie Wykonawcy o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu oraz o nie podleganiu wykluczeniu - wypełnione i podpisane przez wykonawcę, które stanowić będzie wstępne potwierdzenie spełnienia warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia.

Wykonawca, który powołuje się na zasoby innych podmiotów, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia oraz spełniania, w zakresie, w jakim powołuje się na ich zasoby, zamieszcza informacje dotyczące tych podmiotów w oświadczeniu.

Jeżeli Wykonawca w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu polega na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów należy złożyć również zobowiązanie tego podmiotu, zgodnie z SIWZ.

Na wezwanie zamawiającego wykonawcy zobowiązani będą również do złożenia następujących dokumentów:

- 1) odpis 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,
- 2) oświadczenie wykonawcy o przynależności albo braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej
- 3) koncesja, zezwolenie, licencja lub dokument potwierdzający, że wykonawca jest wpisany do jednego z rejestrów zawodowych lub handlowych, prowadzonych w państwie członkowskim Unii Europejskiej, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania - **szczegółowy opis - Niniejszy warunek zostanie spełniony jeżeli Wykonawca wykaże, że jest wpisany do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie produkcji posiłków od surowca do gotowej potrawy z możliwością ich transportu w ramach usług cateringowych w zakresie produkcji posiłków, ich transportu (świadczania usług cateringowych).**

#### **IX. Informacja na temat wadium:**

Zamawiający wymaga wniesienia wadium.

Ustala się wadium w zakresie poszczególnych zadań od 1 do 2 w wysokości:

1. dla **Zadania Nr 1** w wysokości: **5 000,00 zł**, słownie: **pięć tysięcy złotych zł.**
2. dla **Zadania Nr 2** w wysokości: **2 000,00 zł**, słownie: **dwa tysiące złotych zł.**

Wykonawców obowiązują ustalenia dot. wadium zawarte w specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

## X. Kryteria oceny ofert i ich znaczenie:

Kryteria oceny ofert przyjęte w niniejszym postępowaniu:

### 1. Kryterium **CENA – waga 60 pkt**

**Punkty w kryterium cena zostaną przyznane według wzoru**

$$C = \frac{C_n}{C_b} \times 100 \text{ pkt} \times 60\%$$

**Gdzie:**

**C – ilość przyznanych punktów**

**C<sub>n</sub> – najniższa oferowana cena brutto (złotych)**

**C<sub>b</sub> – cena badanej oferty brutto (złotych)**

Liczba punktów w kryterium cena zostanie przyznana w oparciu o zadeklarowaną przez Wykonawcę cenę za wykonania niniejszego zamówienia. Za najkorzystniejszą ofertę zamawiający uzna ofertę z najniższą ceną spośród złożonych ofert.

### 2. Kryterium **ASPEKT SPOŁECZNY – waga 40 %**

**Liczba punktów w kryterium aspekt społeczny zostanie przyznana Wykonawcy który oświadczy, że wśród osób bezpośrednio zaangażowanych w wykonywanie przedmiotu zamówienia zostanie zatrudniona, co najmniej 1 osoba w pełnym wymiarze czasu pracy, z pośród osób bezrobotnych lub osób do 30 roku życia lub po ukończeniu 50 roku życia posiadających status osoby poszukującej pracy i pozostającej bez zatrudnienia.**

**Wykonawca otrzyma 0 pkt w przypadku, gdy nie zadeklaruje zatrudnienia do realizacji zamówienia osób bezrobotnych lub osób do 30 roku życia lub po ukończeniu 50 roku życia posiadających status osoby poszukującej pracy bez zatrudnienia.**

Zamawiający rozumie przez osobę bezrobotną oraz osobę poszukującą pracy osobę spełniającą warunki uzyskania statusu osoby bezrobotnej lub statusu osoby poszukującej pracy określone w ustawie z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy (Dz.U. 2018 poz. 1265) lub we właściwych przepisach państw członkowskich Unii Europejskiej, Europejskiego Obszaru Gospodarczego lub państw, z którymi UE zawarła umowy o równym traktowaniu przedsiębiorców w dostępie do zamówień publicznych. Dodatkowo, w przypadku osoby poszukującej pracy konieczne jest spełnienie warunku w zakresie wieku (do 30 roku życia lub po ukończeniu 50 roku życia) oraz pozostawanie bez zatrudnienia. Jednocześnie jako realizację wymogu zatrudnienia określonego w opisie kryterium, zamawiający dopuszcza również zatrudnienie osób, o których mowa powyżej w terminie nie wcześniejszym niż 3 miesiące przed datą podpisania Umowy.

W przypadku braku w formularzu ofertowym deklaracji ze strony wykonawcy, dotyczącej zatrudnienia osób bezrobotnych lub osób do 30 roku życia lub po ukończeniu 50 roku życia, posiadających status osoby poszukującej pracy bez zatrudnienia zamawiający nie przyzna wykonawcy punktów w tym kryterium.

Wykonawców obowiązują ustalenia dot. kryterium oceny ofert zawarte w specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

**XI. Składanie ofert:**

Oferty należy składać do dnia: **26 lipiec 2019 r.** do godz. **10:00** w siedzibie Zamawiającego

**URZĄD GMINY BARTOSZYCE**  
**Plac Zwycięstwa 2**  
**11-200 Bartoszyce**  
**(I piętro, pok. Nr 108)**

**XII. Termin związania ofertą**

Wykonawca pozostaje związany ofertą przez okres 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

**XIII. Informacje o zamiarze zawarcia umowy ramowej** Nie dotyczy

**XIV. Informacje o zamiarze ustanowienia dynamicznego systemu zakupów wraz z adresem strony internetowej, na której będą zamieszczane dodatkowe informacje dotyczące dynamicznego systemu zakupów** Nie dotyczy.

**XV. Informacje o przewidywanym wyborze najkorzystniejszej oferty z zastosowaniem aukcji elektronicznej wraz z adresem strony internetowej, na której będzie prowadzona aukcja elektroniczna** Nie dotyczy

**XVI. Informacje o przewidywanych zamówieniach, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt. 6 i 7 ustawy Pzp:** Zamawiający nie dopuszcza możliwości udzielenia zamówień, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt. 6 i 7 ustawy Pzp.

**XVII. Informacja o przeprowadzonym dialogu technicznym:** Zamawiający informuje, że nie przeprowadzono dialogu technicznego dot. niniejszego postępowania.

**XVIII. Inne informacje:** Ogłoszenie o zamówieniu zostało zamieszczone w Biuletynie Zamówień Publicznych nr ogłoszenia: **575770-N-2019**. Data zamieszczenia **2019-07-18**.

---

Kierownik Zamawiającego