

Ogłoszenie nr 500005225-N-2018 z dnia 08-01-2018 r.

Ośrodek Pomocy Społecznej: PRZYGOTOWYWANIE I DOSTARCZANIE GORĄCYCH POSIŁKÓW JEDNODANIOWYCH DLA UCZNIÓW SZKÓŁ Z TERENU GMINY SĘPÓLNO KRAJEŃSKIE ORAZ NA ŚWIADCZENIE USŁUG RESTAURACYJNYCH POLEGAJĄCYCH NA SPORZĄDZANIU I WYDAWANIU POSIŁKÓW DLA KLIENTÓW OŚRODKA POMOCY SPOŁECZNEJ W SĘPÓLNI KRAJEŃSKIM

OGŁOSZENIE O UDZIELENIU ZAMÓWIENIA - Usługi

Zamieszczanie ogłoszenia:

obowiązkowe

Ogłoszenie dotyczy:

zamówienia publicznego

Zamówienie dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej
nie

Zamówienie było przedmiotem ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych:

nie

Ogłoszenie o zmianie ogłoszenia zostało zamieszczone w Biuletynie Zamówień Publicznych:

nie

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

I. 1) NAZWA I ADRES:

Ośrodek Pomocy Społecznej, Krajowy numer identyfikacyjny 9296418900000, ul. ul. Szkolna 8, 89400 Sępólno Krajeńskie, woj. kujawsko-pomorskie, państwo Polska, tel. 523 888 450, e-mail dws1@poczta.onet.pl, faks 523 888 451.

Adres strony internetowej (url): www.ops-sepolno.pl

I.2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO:

Jednostki organizacyjne administracji samorządowej

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego:

PRZYGOTOWYWANIE I DOSTARCZANIE GORĄCYCH POSIŁKÓW JEDNODANIOWYCH DLA UCZNIÓW SZKÓŁ Z TERENU GMINY SĘPÓLNO KRAJEŃSKIE ORAZ NA ŚWIADCZENIE USŁUG RESTAURACYJNYCH POLEGAJĄCYCH NA SPORZĄDZANIU I WYDAWANIU POSIŁKÓW DLA KLIENTÓW OŚRODKA POMOCY SPOŁECZNEJ W SĘPÓLNI KRAJEŃSKIM

II.2) Rodzaj zamówienia:

Usługi

II.3) 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:

ZADANIE 1: 1) Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług polegających na przygotowywaniu i dostarczaniu gorących posiłków jednodaniowych dla uczniów szkół podstawowych oraz gimnazjów na terenie gminy Sępólno Krajeńskie: * Szkoła Podstawowa w Lutowie, * Szkoła Podstawowa w Wałdowie, * Szkoła Podstawowa w Wiśniewie, * Szkoła Podstawowa w Zalesiu, * Szkoła Podstawowa w Zbożu, * Szkoła podstawowa nr 1 w Sępólnie Krajeńskim przez Wykonawcę. 2) Posiłki mają być dostarczane każdego dnia (z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od nauki w szkole i przerw w nauce w szkole), dla wszystkich uczniów

zgłoszonych przez Zamawiającego od dnia 8 stycznia 2018 r. do 21 grudnia 2018r. 3) Liczba dzieci w szkołach i liczba posiłków, które są dowożone do szkół kształtuje się następująco:

Nazwa szkoły	Liczba dzieci	Szacunkowa liczba posiłków
Szkoła Podstawowa nr 1 w Sępólnie Krajeńskim	12	1.980
Szkoła Podstawowa w Lutowie	11	1.815
Szkoła Podstawowa w Wałdowie	31	5.115
Szkoła Podstawowa w Zalesiu	6	990
Szkoła Podstawowa w Wiśniewie	13	2.145
Szkoła Podstawowa w Zbożu	19	3.135

92 15.180 Szacunkowa liczba dni nauki szkole w roku 2018, w których będą wydawane uczniom posiłki wynosi 165. Szacunkowa liczba posiłków w ciągu obowiązywania umowy wynosi 15.180. Podane ilości są szacunkowe i w czasie obowiązywania umowy mogą ulec zmianie, co oznacza, że nie stanowią ostatecznego wymiaru zamówienia. O każdorazowej zmianie liczby uczniów korzystających z dożywiania Zamawiający powiadomi Wykonawcę do godz. 12.00 w każdy piątek tygodnia. 4) Liczba sporządzonych i wydanych gorących posiłków może ulec zmianie ze względu na specyfikę zamówienia, ponieważ w trakcie roku są składane nowe wnioski, jak również osoby rezygnują z dożywiania dzieci. Zamawiający zastrzega, iż nie będzie ponosił żadnej odpowiedzialności, jeżeli tylko część z gorących posiłków będzie zrealizowana, a Wykonawca nie będzie miał w tym zakresie żadnych roszczeń do Zamawiającego. Zamawiający pokryje koszty za faktycznie dostarczone gorące posiłki jednodaniowe. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia ilości (-40%, +40%) zamówienia w zależności od ilości osób objętych dożywianiem w postaci gorących posiłków jednodaniowych. Godziny wydawania posiłków w szkołach przedstawiają się następująco: - Szkoła Podstawowa nr 1 w Sępólnie Krajeńskim – 10.00 - Szkoła Podstawowa w Lutowie – 11.35 - Szkoła Podstawowa w Wałdowie – 10.50 - Szkoła Podstawowa w Zalesiu – 10.55 - Szkoła Podstawowa w Wiśniewie – 10.30 od poniedziałku do czwartku, piątek - 9.35 - Szkoła Podstawowa w Zbożu – 10.50 5) Obiady jednodaniowe powinny składać się z: • zupa- 400 g plus wkładka mięsna (w tym kawałek mięsa dla każdego 80g) plus bułka zwykła– jeden raz w tygodniu Proponowane zupy: pomidorowa z ryżem lub makaronem, rosół z makaronem, jarzynowa, fasolowa, grochowa, kapuśniak na kurczaku, krupnik, barszcz czerwony, żurek (zupy z dużą ilością warzyw drobno pokrojonych lub startych na tarce) • danie mięsne z surówką – dwa razy w tygodniu o gramaturze 450 g, składające się z: ziemniaki lub makaron lub ryż- 200g + mięso (wieprzowe lub drobiowe) + surówka – 100 g. Podawane mięso nie może być tłuste i przzerośnięte. • danie jarskie: pierogi, kopytka, kluski śląskie, naleśniki z serem, krokiety, gołąbki - 400 g - raz w tygodniu • danie rybne (paluszki rybne, klopsy rybne smażone, ryba panierowana) 100 g - raz w tygodniu Zamawiający nie zezwala na stosowanie w procesie żywienia produktów takich jak: gotowe sosy, sproszkowane ziemniaki (puree), mrożonych pierogów, innych produktów typu „instant”. Jogurt dwa razy w tygodniu, owoc sezonowy 5 razy w tygodniu do posiłków. Wartość kaloryczna każdego posiłku 850 kcal. Surówki powinny być urozmaicone. Warzywa drobno pokrojone lub starte na tarce. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca przygotowywał posiłki zgodnie z zalecanym modelem żywienia o charakterze prozdrowotnym, w tym m.in. poprzez duży udział warzyw w każdym posiłku. Należy jednak pamiętać, że jeden rodzaj owocu w danym tygodniu może zostać podany maksymalnie dwa razy. Posiłki powinny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć posiłki we własnych pojemnikach izotermicznych- termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności, spełniając przy tym wszelkie wymogi sanitarno- higieniczne. Gorący posiłek musi odpowiadać normom odżywczym obowiązującym w tzw. punktach zbiorowego żywienia, tj. posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia sporządzone z pełnowartościowych, świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2017 roku, poz. 149) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy, w szczególności Rozporządzeniem 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) oraz normami żywienia i zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności rodzajowo tych samych posiłków w ciągu dwóch tygodni. Posiłek powinien być: a) sporządzany z pełnowartościowych produktów z uwzględnieniem sezonowości ich występowania, b) produkty będą zakupione przez

Wykonawcę we własnym zakresie, 6) Posiłki należy przygotować wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie, w tym z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2017 roku, poz. 149). 7) Podstawą do wydania posiłku jest lista imienna uczniów sporządzona przez Zamawiającego na podstawie decyzji administracyjnej wydanej przez Dyrektora OPS w Sępólnie Krajeńskim przyznającej posiłek w szkole. 8) Wykonawca zapewni transport posiłków na własny koszt, w taki sposób aby posiłki dostarczone do spożycia posiadały wymaganą przepisami prawa temperaturę. 9) Posiłki muszą być dostarczone do szkół na max. 10 minut przed podaniem posiłków, o którym mowa w punkcie 4. 10) Zgodnie z dobrą praktyką cateringową i zaleceniami Powiatowego Państwowego Inspektora Sanitarnego w Sępólnie Krajeńskim posiłki przewożone w pojemnikach styropianowych (tzw. futuroboksach z wkładem plastikowym) nie mogą być w nich przechowywane dłużej niż dwie godziny. Temperatura dostarczanych gorących posiłków jednodaniowych do poszczególnych szkół nie może być niższa niż 60°C. 11) Pojazd musi spełniać wymagania sanitarne do przewozu termosów z żywnością zgodnie z art. 59 ust. 1, art. 61 i art. 63 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017, poz. 149) potwierdzone np. decyzją wydaną przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego. Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania od Wykonawcy przez rozpoczęciem wykonywania usługi do przedstawienia w/w dokumentu. 12) Zapewnienie samochodu, kierowcy, paliwa, ubezpieczenia samochodu należy do obowiązków Wykonawcy usługi. 13) Posiłki należy podawać na talerzach (nie jednorazowego użytku). 14) Zamawiający będzie dokonywał kontroli przygotowanych i wydawanych posiłków bez wcześniejszego zawiadomienia wykonawcy we wszystkich szkołach pod kątem sprawdzenia ich temperatury, gramatury, kaloryczności, zalecanych norm żywieniowych, jakości wykorzystywanych surowców (w każdej szkole min. dwa razy w roku). Z przeprowadzonej kontroli zostanie każdorazowo sporządzony protokół. 15) Wykonawca przechowuje próbki posiłków do celów sanitarno-epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami. 16) Wykonawca jest zobowiązany do załączenia do oferty jadłospisu na pierwszych 10 dni żywienia. 17) Po wydaniu posiłków Wykonawca odbiera termosy w tym samym dniu i myje u siebie w firmie. 18) Zamawiający wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie umowy o pracę osób wykonujących następujące czynności w zakresie realizacji zamówienia: a) przygotowywanie posiłków; b) dostarczania posiłków do szkół. Na udokumentowanie powyższego Wykonawca przekazuje informację o zatrudnianiu osób na umowę o pracę. Wykonawca zobowiązany jest do poddania się w tym zakresie kontroli przez Zamawiającego, a w szczególności do przedstawiania na każde wezwanie Zamawiającego wszelkich dokumentów potwierdzających spełnienie powyższego warunku (np. umowy o pracę do wglądu, deklaracje ZUS DRA itp.). Kopia umowy/umów/zaświadczeń powinna zostać zanonimizowana w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (tj. w szczególności bez imion, nazwisk, adresów, nr PESEL pracowników). Informacje takie jak: data zawarcia umowy, rodzaj umowy o pracę i wymiar etatu powinny być możliwe do zidentyfikowania. Wykonawca będzie zobowiązany do zapłacenia kary umownej Zamawiającemu, w wysokości 30% miesięcznego wynagrodzenia, za każdy miesiąc niedotrzymania tego warunku. 19) Wykonawca zobowiązany jest do opracowywania dwudekadowych jadłospisów i przedkładania ich do akceptacji Zamawiającemu, najpóźniej na 3 dni robocze przed terminem ich obowiązywania. 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. ZADANIE 2: 1) Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi restauracyjnej, polegającej na przygotowaniu i podawaniu gorącego posiłku (tj. jednodaniowego obiadu) z możliwością konsumpcji w lokalu wyznaczonym przez Wykonawcę na terenie miasta Sępólno Krajeńskie. 2) Osoby świadczące usługi opiekuńcze będą dostarczały posiłki przygotowywane na wynos klientom Ośrodka Pomocy Społecznej w Sępólnie Krajeńskim (zwanego dalej także Ośrodkiem). 3) Wykonawca musi zabezpieczyć obsługę kelnerską. 4) Posiłek należy przygotować dla około 76 klientów Ośrodka dziennie (podana ilość jest

szacunkowa i w czasie obowiązywania umowy mogą ulec zmianie, co oznacza, że nie stanowią ostatecznego wymiaru zamówienia). Liczba klientów Szacunkowa liczba posiłków 76 n27.208 Szacunkowa liczba dni w roku 2018, w których będą wydawane posiłki wynosi 358. Szacunkowa liczba posiłków w ciągu obowiązywania umowy wynosi 27.208. Realizacja zadania od 8 stycznia 2018r. do 31 grudnia 2018r. 5) Liczba sporządzonych i wydanych gorących posiłków może ulec zmianie ze względu na specyfikę zamówienia, którą cechuje zmienność potrzeb klientów Ośrodka. Zamawiający zastrzega, iż nie będzie ponosił żadnej odpowiedzialności, jeżeli tylko część z gorących posiłków będzie zrealizowana, a Wykonawca nie będzie miał w tym zakresie żadnych roszczeń do Zamawiającego. Zamawiający pokryje koszty tylko za wydane posiłki zgodnie z aktualną listą miesięczną zgłoszonych osób przez Ośrodek. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia ilości (-40%, +40%) zamówienia w zależności od ilości osób wymagających pomocy w formie gorącego posiłku obiadowego – jednodaniowego. 6) Zadanie własne o charakterze obowiązkowym jest realizowane na podstawie ustawy o pomocy społecznej z dnia 12 marca 2004 roku (Dz.U. z 2017r., poz. 1769). 7) Przygotowanie, wydawanie oraz możliwość konsumpcji obiadu odbywa się w dni powszednie, niedzielę i święta w lokalu wyznaczonym przez Wykonawcę na terenie miasta Sępólno Krajeńskie. 8) Obiady powinny być wydawane w godzinach między 11.00 a 14.00. 9) W przypadku niemożności wykonania usługi w niedzielę lub święta dopuszcza się możliwość wydania suchego prowiantu o wartości przeznaczonej na obiad. Każdorazowo sytuacja taka musi być wcześniej uzgodniona z przedstawicielem Ośrodka. 10) Posiłek powinien być: - przygotowywany zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, - zróżnicowany, - sporządzany z pełnowartościowych produktów z uwzględnieniem sezonowości ich występowania, - pokrywać co najmniej połowę dziennego zapotrzebowania kalorycznego dla osoby dorosłej tj. zapewnić nie mniej niż 1200 kcal, - składać się z jednego ciepłego dania z zachowaniem norm żywieniowych dla danej grupy wiekowej. 11) Tygodniowy jadłospis powinien zawierać nie mniej niż 2 posiłki mięsne. Gramatura jednego gorącego posiłku obiadowego – jednodaniowego nie może być niższa niż: • zupa z wkładką – nie mniej niż 450g; (w tym kawałek mięsa dla każdego 100g) plus bułka zwykła– jeden raz w tygodniu • danie jarskie: pierogi, kopytka, kluski śląskie, naleśniki z serem, krostki, gołąbki - 450 g - raz w tygodniu • danie rybne (paluszki rybne, klopsy rybne smażone, ryba panierowana) 150 g - raz w tygodniu ziemniaki gotowane, smażone, puere – nie mniej niż 200g; makaron, ryż, kasza – nie mniej niż 200g; mięso – nie mniej niż 100g. surówka – nie mniej niż 100g. 12) Jadłospis na miesiąc następny należy przedłożyć w Ośrodku z tygodniowym wyprzedzeniem w celu akceptacji przez Dyrektora. 13) W miarę potrzeb przygotowanie ciepłego posiłku dietetycznego wg wskazań lekarza dla osób będących na diecie. Ilość tego rodzaju posiłków będzie określana na dany miesiąc z 6-cio dniowym wyprzedzeniem. 14) Zamawiający wymaga, aby Wykonawca zapewnił odpowiednie warunki lokalowe umożliwiające spożycie posiłku, w szczególności miejsca siedzące przy stoliku (bez wyodrębniania miejsc wskazujących na szczególny sposób traktowania). 15) Wykonawca zapewni naczynia jednorazowe dla osób leżących, którym posiłki będą dostarczane do miejsca zamieszkania przez osoby świadczące usługi opiekuńcze (naczynia jednorazowe na koszt Wykonawcy). 16) Wykonawca będzie wydawał posiłki na wynos w uzasadnionych przypadkach innych niż opisane w ust. 15 niniejszego paragrafu, po konsultacji z pracownikami tutaj Ośrodka w naczyniach jednorazowych (naczynia jednorazowe na koszt Wykonawcy). 17) Wykonawca niezwłocznie powiadomi Zamawiającego o wszystkich trudnościach i problemach związanych z wydawaniem posiłków. 18) Rozliczenie miesięczne wydanych obiadów odbywa się na podstawie imiennych kart obiadowych wystawionych przez Ośrodek osobom korzystającym z tej formy pomocy. 19) Lokal przeznaczony na świadczenie przedmiotowych usług powinien umożliwić spożycie posiłków jednorazowo minimum 25 osobom jednocześnie. 20) Wykonawca zapewni zaplecze sanitarne dla klientów Ośrodka w postaci szatni oraz wydzielonym pomieszczeniem z dostępem do bieżącej wody i toalety. 21) Wykonawca winien wykazać, że dysponuje: - salą jadalną na terenie miasta Sępólno Krajeńskie, która jednorazowo pomieści co najmniej 25 osób, posiadającą dostęp do bezpłatnego WC z umywalką, dopuszczoną na mocy decyzji właściwego organu (Państwowego Inspektora Sanitarnego) do prowadzenia działalności gastronomicznej (zbiorowe żywienie) w miejscu przygotowywania i wydawania posiłków. Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania od Wykonawcy przed rozpoczęciem wykonywania usługi do przedstawienia w/w decyzji. 22)

Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia niedostępności alkoholu dla klientów Ośrodka spożywających posiłki w porze wydawania obiadów tj. w godz. 11.00- 14.00. 23) Świadczenie usług restauracyjnych powinno być wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie, w tym Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2017, poz. 149). 24) Produkty żywnościowe będą zakupione przez Wykonawcę we własnym zakresie. 25) Zamawiający jest uprawniony do bieżącej niezapowiedzianej kontroli jakości wydawanych posiłków, ich zgodności z opisem przedmiotu zamówienia i jadłospisem, walorów smakowych i estetyki (min. cztery razy w roku). Z przeprowadzonej kontroli zostanie każdorazowo sporządzony protokół. 26) Zamawiający wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie umowy o pracę osób wykonujących następujące czynności w zakresie realizacji zamówienia: a) przygotowywanie posiłków; b) wydawanie posiłków. Na udokumentowanie powyższego Wykonawca przekazuje informację o zatrudnianiu osób na umowę o pracę. Wykonawca zobowiązany jest do poddania się w tym zakresie kontroli przez Zamawiającego, a w szczególności do przedstawiania na każde wezwanie Zamawiającego wszelkich dokumentów potwierdzających spełnienie powyższego warunku (np. umowy o pracę do wglądu, deklaracje ZUS DRA itp.). Kopia umowy/umów/zaświadczeń powinna zostać zanonimizowana w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (tj. w szczególności bez imion, nazwisk, adresów, nr PESEL pracowników). Informacje takie jak: data zawarcia umowy, rodzaj umowy o pracę i wymiar etatu powinny być możliwe do zidentyfikowania. Wykonawca będzie zobowiązany do zapłacenia kary umownej Zamawiającemu, w wysokości 30% miesięcznego wynagrodzenia, za każdy miesiąc niedotrzymania tego warunku.

II.4) Informacja o częściach zamówienia:

Zamówienie było podzielone na części:

tak

II.5) Główny Kod CPV: 55523100-3

Dodatkowe kody CPV: 55523100-3, 55524000-9, 55300000-3, 55320000-9

SEKCJA III: PROCEDURA

III.1) TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

Przetarg nieograniczony

III.2) Ogłoszenie dotyczy zakończenia dynamicznego systemu zakupów

nie

III.3) Informacje dodatkowe:

SEKCJA IV: UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

CZĘŚĆ NR: 1

NAZWA: PRZYGOTOWYWANIE I DOSTARCZANIE GORĄCYCH POSIŁKÓW JEDNODANIOWYCH DLA UCZNIÓW SZKÓŁ Z TERENU GMINY SĘPÓLNO KRAJEŃSKIE

IV.1) DATA UDZIELENIA ZAMÓWIENIA: 05/01/2018

IV.2) Całkowita wartość zamówienia

Wartość bez VAT 98366.40

Waluta

IV.3) INFORMACJE O OFERTACH

Liczba otrzymanych ofert: 1

w tym:

liczba otrzymanych ofert od małych i średnich przedsiębiorstw: 1

liczba otrzymanych ofert od wykonawców z innych państw członkowskich Unii Europejskiej: 0

liczba otrzymanych ofert od wykonawców z państw niebędących członkami Unii Europejskiej:

0

liczba ofert otrzymanych drogą elektroniczną: 0

IV.4) LICZBA ODRZUCONYCH OFERT: 0

IV.5) NAZWA I ADRES WYKONAWCY, KTÓREMU UDZIELONO ZAMÓWIENIA

Zamówienie zostało udzielone wykonawcom wspólnie ubiegającym się o udzielenie:
nie

IV.6) INFORMACJA O CENIE WYBRANEJ OFERTY/ WARTOŚCI ZAWARTEJ UMOWY ORAZ O OFERTACH Z NAJNIŻSZĄ I NAJWYŻSZĄ CENĄ/KOSZTEM

Cena wybranej oferty/wartość umowy 106260

Oferta z najniższą ceną/kosztem 106260

Oferta z najwyższą ceną/kosztem 106260

Waluta:

IV.7) Informacje na temat podwykonawstwa

Wykonawca przewiduje powierzenie wykonania części zamówienia
podwykonawcy/podwykonawcom
nie

Wartość lub procentowa część zamówienia, jaka zostanie powierzona podwykonawcy lub podwykonawcom:

IV.8) Informacje dodatkowe:

CZĘŚĆ NR: 2

**NAZWA: ŚWIADCZENIE USŁUG
RESTAURACYJNYCH POLEGAJĄCYCH NA
SPORZĄDZANIU I WYDAWANIU POSIŁKÓW DLA
KLIENTÓW OŚRODKA POMOCY SPOŁECZNEJ W
SĘPÓLNIE KRAJEŃSKIM**

IV.1) DATA UDZIELENIA ZAMÓWIENIA: 05/01/2018

IV.2) Całkowita wartość zamówienia

Wartość bez VAT 176307.84

Waluta

IV.3) INFORMACJE O OFERTACH

Liczba otrzymanych ofert: 1

w tym:

liczba otrzymanych ofert od małych i średnich przedsiębiorstw: 1

liczba otrzymanych ofert od wykonawców z innych państw członkowskich Unii Europejskiej: 0

liczba otrzymanych ofert od wykonawców z państw niebędących członkami Unii Europejskiej:

0

liczba ofert otrzymanych drogą elektroniczną: 0

IV.4) LICZBA ODRZUCONYCH OFERT: 0

IV.5) NAZWA I ADRES WYKONAWCY, KTÓREMU UDZIELONO ZAMÓWIENIA

Zamówienie zostało udzielone wykonawcom wspólnie ubiegającym się o udzielenie:
nie

IV.6) INFORMACJA O CENIE WYBRANEJ OFERTY/ WARTOŚCI ZAWARTEJ UMOWY ORAZ O OFERTACH Z NAJNIŻSZĄ I NAJWYŻSZĄ CENĄ/KOSZTEM

Cena wybranej oferty/wartość umowy 182293.60

Oferta z najniższą ceną/kosztem 182293.60

Oferta z najwyższą ceną/kosztem 182293.60

Waluta:

IV.7) Informacje na temat podwykonawstwa

Wykonawca przewiduje powierzenie wykonania części zamówienia
podwykonawcy/podwykonawcom
nie

Wartość lub procentowa część zamówienia, jaka zostanie powierzona podwykonawcy lub podwykonawcom:

IV.8) Informacje dodatkowe:

IV.9) UZASADNIENIE UDZIELENIA ZAMÓWIENIA W TRYBIE NEGOCJACJI BEZ OGŁOSZENIA, ZAMÓWIENIA Z WOLNEJ RĘKI ALBO ZAPYTANIA O CENĘ

IV.9.1) Podstawa prawna

Postępowanie prowadzone jest w trybie na podstawie art. ustawy Pzp.

IV.9.2) Uzasadnienie wyboru trybu

Należy podać uzasadnienie faktyczne i prawne wyboru trybu oraz wyjaśnić, dlaczego udzielenie zamówienia jest zgodne z przepisami.