

Ogłoszenie nr 73245 - 2017 z dnia 2017-04-25 r.



## Sulmierzyce: Sukcesywna dostawa posiłków dla dzieci uczęszczających do placówek oświatowych zlokalizowanych na terenie Gminy Sulmierzyce OGŁOSZENIE O UDZIELENIU ZAMÓWIENIA -

Zamieszczanie ogłoszenia: obowiązkowe.

Ogłoszenie dotyczy: zamówienia publicznego

Zamówienie dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej  
nie

Nazwa projektu lub programu

Zamówienie było przedmiotem ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych: tak

Numer ogłoszenia: 59064-2017

Ogłoszenie o zmianie ogłoszenia zostało zamieszczone w Biuletynie Zamówień Publicznych: nie

### SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

Postępowanie zostało przeprowadzone przez centralnego zamawiającego  
nie

Postępowanie zostało przeprowadzone przez podmiot, któremu zamawiający  
powierzył/ powierzyli przeprowadzenie postępowania  
nie

Postępowanie zostało przeprowadzone wspólnie przez zamawiających  
nie

Postępowanie zostało przeprowadzone 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: Gmina Sulmierzyce, krajowy numer identyfikacyjny 59064818400000, ul. ul.  
Urzędowa 1, 98338 Sulmierzyce, państwo Polska, woj. łódzkie, tel. 446 846 056, faks 446 846 057, e-mail  
sulmierzyce@gminyrp.pl

Adres strony internetowej (URL): <http://www.sulmierzyce.biuletyn.net/>

I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO:

Administracja samorządowa

I.3) WSPÓLNE UDZIELENIE ZAMÓWIENIA (jeżeli dotyczy):

Podział obowiązków między zamawiającymi w przypadku wspólnego udzielania zamówienia, w tym w  
przypadku wspólnego przeprowadzania postępowania z zamawiającymi z innych państw członkowskich Unii  
Europejskiej (jeżeli zamówienie zostało udzielone przez każdego z zamawiających indywidualnie informacja  
w sekcji I jest podawana przez każdego z zamawiających, jeżeli zamówienie zostało udzielone w imieniu i na  
rzecz pozostałych zamawiających w sekcji I należy wskazać który z zamawiających zawarł umowę):

### SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego:

Sukcesywna dostawa posiłków dla dzieci uczęszczających do placówek oświatowych zlokalizowanych na  
terenie Gminy Sulmierzyce

Numer referencyjny (jeżeli dotyczy):

IZP.271.1.4.2017.AS

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:

Przedmiotem zamówienia jest sukcesywnie przygotowywanie i dostawa posiłków dla dzieci uczęszczających  
do placówek oświatowych zlokalizowanych na terenie Gminy Sulmierzyce. Żywnienie dzieci odbywać się  
będzie od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej (181 dni świadczenia usługi w okresie od 4 września  
2017r do 21 czerwca 2018r dla wszystkich placówek oświatowych plus 33 dni świadczenia usługi w okresie

od 8 maja 2017 do 22 czerwca 2017r. dla Zespołu Szkolno – Gimnazjalnego w Sulmierzycach). Z przygotowania i dostawy posiłków wyłącza się dni wolne od nauki szkolnej, przerwy świąteczne, ferie oraz inne dni wolne od nauki określone przez dyrekcję szkoły. Poniższa Tabela przedstawia rozkład posiłków dla poszczególnych placówek oświatowych z terenu Gminy Sulmierzyce (porcja mała stanowi  $\frac{3}{4}$  porcji dużej).

ZADANIE I: 1) Zespół Szkolno- Gimnazjalny w Sulmierzycach: obiad jednodniowy (II danie) dla klas I-III (mała porcja): 181 dni x 84 dzieci, obiad jednodniowy (II danie) dla klas IV i wyżej (duża porcja): 181 dni x 150 dzieci, obiad jednodniowy (II danie) dla klas I-III (mała porcja): 33 dni x 56 dzieci, obiad jednodniowy (II danie) dla klas IV i wyżej (duża porcja): 33 dni x 92 dzieci, 2) Przedszkole w Sulmierzycach: śniadanie dla dzieci w wieku 3-6 lat: 181 dni x 75 dzieci, obiad dwudaniowy dla dzieci w wieku 3-6 lat: 181 dni x 75 dzieci, podwieczorek dla dzieci w wieku 3-6 lat: 181 dni x 43 dzieci, 3) Dyżur w Przedszkolu w Sulmierzycach: śniadanie dla dzieci w wieku 3-6 lat: 22 dni x 15 dzieci, obiad dwudaniowy dla dzieci w wieku 3-6 lat: 22 dni x 15 dzieci, podwieczorek dla dzieci w wieku 3-6 lat: 22 dni x 15 dzieci, ZADANIE II: 1) Zespół Szkolno-Przedszkolny w Bogumiłowicach: obiad jednodniowy (II danie) dla klas I-III (mała porcja): 181 dni x 22 dzieci, obiad jednodniowy (II danie) dla klas IV i wyżej (duża porcja): 181 dni x 35 dzieci, 2) Przedszkole w Bogumiłowicach: śniadanie i obiad dwudaniowy dla dzieci w wieku 3-6 lat: 181 dni x 47 dzieci, podwieczorek dla dzieci w wieku 3-6 lat: 181 dni x 20 dzieci, ZADANIE III 1) Szkoła Podstawowa w Dworszowicach Pakoszowych: obiad jednodniowy (II danie) dla klas I-III (mała porcja): 181 dni x 16 dzieci, obiad jednodniowy (II danie) dla klas IV i wyżej (duża porcja): 181 dni x 32 dzieci, 2) Przedszkole: śniadanie i obiad dwudaniowy dla dzieci w wieku 3-6 lat: 181 dni x 8 dzieci Dostawa posiłków będzie następować w ilościach wynikających z codziennych zamówień składanych przez Dyrektora danej placówki oświatowej. Uwaga: Ilości przewidywane w ramach każdej pozycji są ilościami orientacyjnymi podanymi przez Zamawiającego w celu obliczenia ceny przez wykonawcę i dokonania oceny ofert przez Zamawiającego. Usługi objęte umową realizowane będą w zależności od rzeczywistych potrzeb Zamawiającego, przy czym łączna wartość zamówienia nie może przekroczyć maksymalnej wartości nominalnej zobowiązania wynikającego z umowy. Zamawiający zastrzega sobie prawo do ograniczenia ilościowego przedmiotu zamówienia. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość posiłku, temperaturę w chwili podania oraz jego walory smakowe i estetyczne. Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia z tytułu zamówienia przez Zamawiającego mniejszej ilości usług niż te, które zostały określone w opisie przedmiotu zamówienia. Część 1 zamówienia - Zadanie I obejmuje: a) Zespół Szkolno-Gimnazjalny w Sulmierzycach, w którym: • odbiór posiłków odbywać się będzie w godzinach umówionych z Dyrektorem Szkoły. Planowane godziny posiłków: 11:30 oraz 12:30. Codzienne do godziny 8:30 rano, Wykonawca powiadamiany będzie przez upoważnionego pracownika szkoły o ilości dzieci, dla których należy dostarczyć w tym dniu posiłek. Osoba z personelu szkoły, wyznaczona przez Dyrektora Szkoły, będzie nadzorować wydawanie uczniom przywiezionych przez Wykonawcę posiłków. • jadłospis: jedno ciepłe danie (II danie) w postaci: ziemniaki lub zamiennik (ryż, kasza, makaron) - 200 gram, mięso - 100 gram, surówka - 150 gram. Dania mięsne powinny zawierać co najmniej sztukę mięsa na osobę. Podawane mięso nie może być tłuste i przerośnięte (preferowane: stek z kurczaka, udziec z kurczaka, kotlet schabowy, bitki wołowe, gulasz). Drugie danie raz w tygodniu mogą stanowić: pierogi, naleśniki, placki ziemniaczane, kopytka, krokiety, gołąbki o wadze 400g. Drugim daniem nie może być kiełbasa. W dni postne danie: ziemniaki -200 gram, ryba-100 gram, surówka-150 gram, lub pierogi bezmięsne, naleśniki bezmięsne - 400 g. Każda porcja posiłku wydawana uczniowi musi mieć tą samą gramaturę. Posiłki muszą być dostarczane zgodnie z przedstawionym jadłospisem na dany dzień. • posiłki muszą posiadać wymagalną przepisaną kaloryczność i muszą być sporządzone zgodnie z przepisami i wymogami sztuki kulinarnej dla żywienia zbiorowego oraz zgodnie z normami żywieniowymi dla dzieci w wieku 7-16 lat zalecanymi przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie. b) Publiczne Przedszkole w Sulmierzycach, w którym: • odbiór posiłków odbywać się będzie w godzinach umówionych z Dyrektorem Szkoły. Planowane godziny dostarczenia posiłków to: śniadanie od 08:15 do 08.45, obiad od 11.30 do 12.00, podwieczorek od 14.00 do 14.15. Codzienne do godziny 8:00 rano, Wykonawca powiadamiany będzie przez upoważnionego pracownika przedszkola o ilości dzieci, dla których należy dostarczyć w tym dniu posiłek. • jadłospis: - śniadanie: różnorodne zupy mleczne (np. płatki kukurydziane, ryżowe, jęczmienne suchary, biszkopty, płatki owsiane, kasza manna, kasza kukurydziana, kasza jaglana, zacierki) kanapki (z pieczywa mieszanego lub razowego) w zależności od rodzaju obiadu, z jajkiem, dżemem, serem białym, żółtym, topionym, wędliną (wysokiej jakości) oraz warzywami (np. pomidorem, ogórkiem kiszonym lub świeżym, sałatą, szczypiorkiem lub rzodkiewką), chude kiełbaski na gorąco, napoje (np. herbata ziołowa, herbata owocowa, herbata z cytryną, kakao) - obiad zupa i II danie: ziemniaki(lub zamiennik ryż, kasza, kopytka, makaron, itp), – 3 posiłki mięsne z mięsa chudego (np. udko z kurczaka, kotlet schabowy/schab, filet z indyka/kurczaka/, kotlet mielony /z karczku, szynki b/k), lub gulasz/ z szynki b/k, łopatką b/k), posiłki bezmięsne-mączne (pierogi, naleśniki, knedle, itp.), ryba (np. filet z soli, mintaja), surówka (warzywa w formie gotowanej lub surowej), kompot lub napój, - podwieczorek: bułka słodka (np. jagodnik, bułeczki maślane z budyniem, erem, makiem, jabłkiem, marmoladą), kanapki z wędliną (wysokiej jakości), chałka np. z miodem, dżemem lub kremem orzechowo-czekoladowym, koktajle owocowe z owoców mrożonych lub świeżych (maliny, truskawki, jagody), jogurty owocowe, serek wiejski • posiłki muszą posiadać wymagalną przepisami kaloryczność (1400-1700 kcal) i muszą być sporządzone zgodnie z przepisami i wymogami sztuki kulinarnej dla żywienia zbiorowego oraz zgodnie z normami żywieniowymi dla dzieci w wieku 3-7 lat zalecanymi przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie. Część 2 zamówienia - Zadanie II obejmuje: a) Szkoła Podstawowa im. M. Konopnickiej w Bogumiłowicach, w której: odbiór posiłków odbywać się będzie w godzinach umówionych z Dyrektorem Szkoły. Planowana godzina dostarczenia posiłków od 12.00 do 12.30. Codzienne do godziny 8:10 rano. Wykonawca

powiadamiany będzie przez upoważnionego pracownika szkoły o ilości dzieci, dla których należy dostarczyć w tym dniu posiłek. Osoba z personelu szkoły, wyznaczona przez Dyrektora Szkoły, będzie nadzorować wydawanie uczniom przywiezionych przez Wykonawcę posiłków. jadłospis: jedno ciepłe danie (II danie) w postaci: ziemniaki lub zamiennik (ryż, kasza, makaron) - 200 gram, mięso - 100 gram, surówka - 150 gram. Dania mięsne powinny zawierać co najmniej sztukę mięsa na osobę. Podawane mięso nie może być tłuste i przzerośnięte (preferowane: stek z kurczaka, udziec z kurczaka, kotlet schabowy, bitki wołowe, gulasz). Drugie danie raz w tygodniu mogą stanowić: pierogi, naleśniki, placki ziemniaczane, kopytka, krokiety, gołąbki o wadze 400g. Drugim daniem nie może być kiełbasa. W dni postne danie: ziemniaki -200 gram, ryba-100 gram, surówka-150 gram, lub pierogi bezmięsne, naleśniki bezmięsne - 400 g. Każda porcja posiłku wydawana uczniowi musi mieć tą samą gramaturę. Posiłki muszą być dostarczane zgodnie z przedstawionym jadłospisem na dany dzień. posiłki muszą posiadać wymagalną przepisami kaloryczność i muszą być sporządzone zgodnie z przepisami i wymogami sztuki kulinarnej dla żywienia zbiorowego oraz zgodnie z normami żywieniowymi dla dzieci w wieku 7-13 lat zalecanymi przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie. b) Przedszkole w Bogumiłowicach odbiór posiłków odbywać się będzie w godzinach umówionych z Dyrektorem Szkoły Planowane godziny dostarczenia posiłków to:śniadanie od 08:50 do 09.10, obiad od 11.50 do 12.10. Codzienne do godziny 8:10 rano, Wykonawca powiadamiany będzie przez upoważnionego pracownika przedszkola o ilości dzieci, dla których należy dostarczyć w tym dniu posiłek. jadłospis: - śniadanie: różnorodne zupy mleczne (np. płatki kukurydziane, ryżowe, jęczmienne, suchary,biszkopty, płatki owsiane, kasza manna, kasza kukurydziana, kasza jaglana, zacierki) kanapki (z pieczywa mieszanego lub razowego) w zależności od rodzaju obiadu, z jajkiem, dżemem, serem białym, żółtym, topionym, wędliną (wysokiej jakości) oraz warzywami (np. pomidorem, ogórkiem kiszonym lub świeżym, sałata, szczypiorkiem lub rzodkiewką), chude kiełbaski na gorąco, napoje (np. herbata ziołowa, herbata owocowa, herbata z cytryną, kakao) - obiad zupa i II danie: ziemniaki(lub zamiennie ryż, kasza, kopytka, makaron,itp), – 3 posiłki mięsne z mięsa chudego (np. udko z kurczaka, kotlet schabowy/schab, filet z indyka/kurczaka/, kotlet mielony /z karczku, szynki b/k), lub gulasz/ z szynki b/k, łopatki b/k), posiłki bezmięsne-mączne (pierogi, naleśniki, knedle, itp.), ryba (np. filet z soli, mintaja), surówka (warzywa w formie gotowanej lub surowej), kompot lub napój, - podwieczorek: bułka słodka (np.:jagodnik, bułeczki maślane z budyniem, erem, makiem, jabłkiem, marmoladą), kanapki z wędliną (wysokiej jakości), chałka np. z miodem, dżemem lub kremem orzechowo-czekoladowym, koktajle owocowe z owoców mrożonych lub świeżych (maliny, truskawki, jagody), jogurty owocowe, serek wiejski • posiłki muszą posiadać wymagalną przepisami kaloryczność (1400-1700 kcal) i muszą być sporządzone zgodnie z przepisami i wymogami sztuki kulinarnej dla żywienia zbiorowego oraz zgodnie z normami żywieniowymi dla dzieci w wieku 3-7 lat zalecanymi przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie. Część 3 zamówienia - Zadanie III obejmuje: a) Szkoła Podstawowa w Dworszowicach Pakoszowych, w której: odbiór posiłków odbywać się będzie w godzinach umówionych z Dyrektorem Szkoły. Planowana godzina dostarczenia posiłków to 8.30, w dniu którego dotyczy zapotrzebowanie. Codzienne do godziny 8:00 rano, Wykonawca powiadamiany będzie przez upoważnionego pracownika szkoły o ilości dzieci, dla których należy dostarczyć w tym dniu posiłek. Osoba z personelu szkoły, wyznaczona przez Dyrektora Szkoły, będzie nadzorować wydawanie uczniom przywiezionych przez Wykonawcę posiłków. jadłospis: jedno ciepłe danie (II danie) w postaci: ziemniaki lub zamiennik (ryż, kasza, makaron) - 200 gram, mięso - 100 gram, surówka - 150 gram. Dania mięsne powinny zawierać co najmniej sztukę mięsa na osobę. Podawane mięso nie może być tłuste i przzerośnięte (preferowane: stek z kurczaka, udziec z kurczaka, kotlet schabowy, bitki wołowe, gulasz). Drugie danie raz w tygodniu mogą stanowić: pierogi, naleśniki, placki ziemniaczane, kopytka, krokiety, gołąbki o wadze 400g. Drugim daniem nie może być kiełbasa. W dni postne danie: ziemniaki -200 gram, ryba-100 gram, surówka-150 gram, lub pierogi bezmięsne, naleśniki bezmięsne - 400 g. Każda porcja posiłku wydawana uczniowi musi mieć tą samą gramaturę. Posiłki muszą być dostarczane zgodnie z przedstawionym jadłospisem na dany dzień. posiłki muszą posiadać wymagalną przepisami kaloryczność i muszą być sporządzone zgodnie z przepisami i wymogami sztuki kulinarnej dla żywienia zbiorowego oraz zgodnie z normami żywieniowymi dla dzieci w wieku 7-13 lat zalecanymi przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie. b) Oddział Przedszkolny w Szkole Podstawowej w Dworszowicach Pakoszowych odbiór posiłków odbywać się będzie w godzinach umówionych z Dyrektorem Szkoły. Planowane godziny dostarczenia posiłków to:śniadanie od 08:50 do 09.10, obiad od 11.50 do 12.10. Codzienne do godziny 8:30 rano, Wykonawca powiadamiany będzie przez upoważnionego pracownika przedszkola o ilości dzieci, dla których należy dostarczyćw tym dniu posiłek. jadłospis: - śniadanie: różnorodne zupy mleczne (np. płatki kukurydziane, ryżowe, jęczmienne, suchary, biszkopty, płatki owsiane, kasza manna, kasza kukurydziana, kasza jaglana, zacierki) kanapki (z pieczywa mieszanego lub razowego) w zależności od rodzaju obiadu, z jajkiem, dżemem, serem białym, żółtym, topionym, wędliną (wysokiej jakości) oraz warzywami (np. pomidorem, ogórkiem kiszonym lub świeżym, sałata,szczypiorkiem lub rzodkiewką), chude kiełbaski na gorąco, napoje (np. herbata ziołowa, herbata owocowa herbata z cytryną, kakao) - obiad zupa i II danie: ziemniaki(lub zamiennie ryż, kasza, kopytka, makaron,itp), – 3 posiłki mięsne z mięsa chudego (np. udko z kurczaka, kotlet schabowy/schab, filet z indyka/kurczaka/, kotlet mielony /z karczku, szynki b/k), lub gulasz/ z szynki b/k, łopatki b/k), posiłki bezmięsne-mączne (pierogi, naleśniki, knedle, itp.), ryba (np. filet z soli, mintaja), surówka (warzywa w formie gotowanej lub surowej), kompot lub napój, • posiłki muszą posiadać wymagalną przepisami kaloryczność (1400-1700 kcal) i muszą być sporządzone zgodnie z przepisami i wymogami sztuki kulinarnej dla żywienia zbiorowego oraz zgodnie z normami żywieniowymi dla dzieci w wieku 3-7 lat zalecanymi przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie. 3.2) Wykonawca będzie dostarczał posiłki do szkoły własnym transportem w pojemnikach jednorazowych gwarantujących

utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Do pojemników dołączane będą jednorazowe sztucce (nóż i widelec). Wykonawca zobowiązany jest do posiadania środków transportu dopuszczonych do przewozu posiłków przez Inspekcję Sanitarną. Każdorazowo na prośbę Zamawiającego, wykonawca jest zobowiązany do przedłożenia Książki kontroli sanitarnej samochodu. Wykonawca zobowiązany będzie do odbioru z terenu szkoły zużytych jednorazowych pojemników po posiłkach oraz sztuców, najpóźniej do następnego dnia po spożyciu posiłków pochodzących z tych pojemników przez uczniów. Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność za przestrzeganie zasad wynikających z systemu HACCP oraz zapewnienie właściwej jakości zdrowotnej żywności, a także za przestrzeganie zasad dotyczących przygotowania i dostarczania posiłków zgodnie z wymogami i przepisami sanitarno – epidemiologicznymi. Naczynia transportowe, w których przewożona jest żywność muszą być czyste, bez uszkodzeń, bez znaczących zmian fizycznych mogących przyczynić się do zagrożenia epidemiologicznego, a pojemniki (termosy, opakowania jednorazowe) zamykane szczelnie tak, by podczas transportu posiłki w formie płynnej nie uległy rozlaniu. Wykonawca biorący udział w niniejszym przetargu powinien zaoferować taką cenę, która będzie zawierała w sobie wszystkie nośniki kosztów, w tym również koszty transportu oraz odbiór z terenu szkoły zużytych jednorazowych pojemników po posiłkach oraz sztuców. Zamawiający wymaga, aby surowcowy uśredniony tzw. wsad do kotła umożliwiający wyprodukowanie jednej porcji gorącego posiłku o charakterze obiadu jednodaniowego był należycie oszacowany i aby uwzględnił wszystkie poniesione przy realizacji zamówienia koszty. Zamawiający zastrzega sobie aby mięso nie podawane było w dni postne. Zamawiający nie dopuszcza, ażeby w ciągu tygodnia (5 dni) wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku. Jadłospis będzie układany przez wykonawcę na okres jednego tygodnia do przodu i dostarczany do placówek. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Dyrektorów Szkół i Przedszkoli będą brane pod uwagę przez Wykonawcę. Wykonawca w ramach świadczonych usług zobowiązany jest do współpracy z Dyrektorami Szkół i Przedszkoli lub osobą przez niego do tego upoważnioną odpowiedzialną za realizację dożywiania. Wykonawca musi posiadać zezwolenie na prowadzenie działalności cateringowej oraz na transport posiłków. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów. Wykonawca odpowiedzialny będzie za właściwe przechowywanie środków spożywczych, utrzymanie temperatury i innych warunków przechowywania, stan opakowań itd., higienę produkcji, sposób transportu posiłków, termin przydatności artykułów spożywczych do spożycia. Posiłki oraz miejsce ich przygotowania muszą spełniać wymogi zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 149 z późn. zm.) wraz z aktami wykonawczymi. Koszty leczenia ucznia, jakie powstaną na skutek zatrucia pokarmowego z winy Wykonawcy, a także związane z zatruciem roszczenia odszkodowawcze opiekunów prawnych ucznia, będą obciążały całkowicie Wykonawcę. Zamawiający będzie miał prawo do przeprowadzenia kontroli żywienia uczniów pod względem gramatury, jakości, sposobu i warunków przyrządzania posiłków itp. Reklamacja, co do jakości posiłków będzie składana pisemnie. Wykonawca będzie zobowiązany do przedstawienia podczas kontroli dokumentów potwierdzających dopuszczenie przez Inspektora Weterynarii wyrobów i artykułów mięsnych. Wykonawca musi posiadać odpowiednio wykwalifikowany personel oraz doświadczenie w żywieniu zbiorowym. Wszelkie reklamacje, co do wadliwego wykonywania usługi, nieterminowej realizacji zamówienia oraz innych zawiń leżących po stronie Wykonawcy wskazujących na nienależyte wykonanie umowy składane będą pisemnie lub faksem. Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek potraw w zakładzie, w którym potrawy te zostały wyprodukowane, z każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek. Pobierane próbki są udostępniane organom Państwowej Inspekcji Sanitarnej na żądanie tych organów. 3.3) Zamawiający informuje, iż zgodnie z art. 29 ust. 3a ustawy Pzp wymaga, aby wszystkie czynności składające się na wykonanie przedmiotu zamówienia i związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia były wykonywane w oparciu o osoby zatrudnione na umowę o pracę w rozumieniu art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy (Dz. U. z 2016 r. poz. 1666 ze zm.). Szczegółowe wymagania dot. zatrudnienia na podstawie umowy o pracę zawarte zostały w Rozdziale IV SIWZ – Projekt umowy.

II.4) Informacja o częściach zamówienia:

Zamówienie podzielone jest na części:

Tak

II.5) Główny Kod CPV: 55321000-6

Dodatkowe kody CPV: 55520000-1

## SEKCJA III : PROCEDURA

III.1) TRYB UDZIAŁENIA ZAMÓWIENIA

Przetarg nieograniczony

III.2) Ogłoszenie dotyczy zakończenia dynamicznego systemu zakupów

III.3) Informacje dodatkowe:

## SEKCJA IV: UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

### CZĘŚĆ NR: 1

Postępowanie/część zostało unieważnione nie

Należy podać podstawę i przyczynę unieważnienia postępowania:

IV.1) DATA UDZIELENIA ZAMÓWIENIA: 25/04/2017

IV.2 Całkowita wartość zamówienia

Wartość bez VAT392761.30

WalutaPLN

IV.3) INFORMACJE O OFERTACH

Liczba otrzymanych ofert1

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 UDZIELENO ZAMÓWIENIA

Zamówienie zostało udzielone wykonawcom wspólnie ubiegającym się o udzielenie:

tak

KOT-DOM s.c. Adam Kotynia, Janina Widera , , Ostrołęka 2c, 98-338, Sulmierzyce, kraj/woj. łódzkie

Wykonawca jest małym/średnim przedsiębiorcą: tak

Wykonawca pochodzi z innego państwa członkowskiego Unii Europejskiej: nie

Skrót literowy nazwy państwa:

Wykonawca pochodzi z innego państwa nie będącego członkiem Unii Europejskiej: nie

Skrót literowy nazwy państwa:

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

Cena wybranej oferty/ wartość umowy 430197.72

Oferta z najniższą ceną/ kosztem 430197.72

> Oferta z najwyższą ceną/ kosztem 430197.72

Waluta: PLN

IV.7) Informacje na temat podwykonawstwa

Wykonawca przewiduje powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcy/ podwykonawcom

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

IV.8) Informacje dodatkowe:

### CZĘŚĆ NR: 2

Postępowanie/część zostało unieważnione nie

Należy podać podstawę i przyczynę unieważnienia postępowania:

IV.1) DATA UDZIELENIA ZAMÓWIENIA: 25/04/2017

IV.2 Całkowita wartość zamówienia

Wartość bez VAT126138.90

WalutaPLN

IV.3) INFORMACJE O OFERTACH

Liczba otrzymanych ofert1

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:  
tak  
KOT-DOM s.c. Adam Kotynia, Janina Widera , , Ostrołęka 2c, 98-338, Sulmierzyce, kraj/woj.  
łódzkie  
Wykonawca jest małym/średnim przedsiębiorcą: tak  
Wykonawca pochodzi z innego państwa członkowskiego Unii Europejskiej: nie  
Skrót literowy nazwy państwa:  
Wykonawca pochodzi z innego państwa nie będącego członkiem Unii Europejskiej: nie  
Skrót literowy nazwy państwa:

IV.6) INFORMACJA O CENIE WYBRANEJ OFERTY/ WARTOŚCI ZAWARTEJ UMOWY ORAZ O  
OFERTACH Z NAJNIŻSZĄ I NAJWYŻSZĄ CENĄ/ KOSZTEM  
Cena wybranej oferty/ wartość umowy 137533.86  
Oferta z najniższą ceną/ kosztem 137533.86  
> Oferta z najwyższą ceną/ kosztem 137533.86  
Waluta: PLN

IV.7) Informacje na temat podwykonawstwa  
Wykonawca przewiduje powierzenie wykonania części zamówienia  
podwykonawcy/ podwykonawcom  
Wartość lub procentowa część zamówienia, jaka zostanie powierzona podwykonawcy  
lub podwykonawcom:  
IV.8) Informacje dodatkowe:

#### CZĘŚĆ NR: 3

Postępowanie/część zostało unieważnione nie  
Należy podać podstawę i przyczynę unieważnienia postępowania:

IV.1) DATA UDZIELENIA ZAMÓWIENIA: 25/04/2017

IV.2) Całkowita wartość zamówienia  
Wartość bez VAT62843.20  
Waluta PLN

#### 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:  
tak  
KOT-DOM s.c. Adam Kotynia, Janina Widera , , Ostrołęka 2c, 98-338, Sulmierzyce, kraj/woj.  
łódzkie  
Wykonawca jest małym/średnim przedsiębiorcą: tak  
Wykonawca pochodzi z innego państwa członkowskiego Unii Europejskiej: nie  
Skrót literowy nazwy państwa:  
Wykonawca pochodzi z innego państwa nie będącego członkiem Unii Europejskiej: nie  
Skrót literowy nazwy państwa:

IV.6) INFORMACJA O CENIE WYBRANEJ OFERTY/ WARTOŚCI ZAWARTEJ UMOWY ORAZ O  
OFERTACH Z NAJNIŻSZĄ I NAJWYŻSZĄ CENĄ/ KOSZTEM  
Cena wybranej oferty/ wartość umowy 68793.32  
Oferta z najniższą ceną/ kosztem 68793.32  
> Oferta z najwyższą ceną/ kosztem 68793.32  
Waluta: PLN

IV.7) Informacje na temat podwykonawstwa  
Wykonawca przewiduje powierzenie wykonania części zamówienia  
podwykonawcy/ podwykonawcom  
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) Uzasadnienia wyboru trybu

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