



OR.3211.1.14.2013

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

na przedmiot zamówienia:

**„Przygotowanie i dostawa posiłków szkolnych dla uczniów szkół
na terenie Gminy Lubawa”**

Kod ze Wspólnego Słownika Zamówień:

CPV 55523100 - 3 (usługi w zakresie posiłków szkolnych),

CPV 55524000 - 9 (usługi w zakresie dostarczania posiłków szkolnych).

1. Nazwa (firma) zamawiającego oraz adres.

Ośrodek Pomocy Społecznej Gminy Lubawa

Fijewo 73, 14 - 260 Lubawa

NIP: 744 - 13 - 00 - 019

REGON: 510027257

Tel./ fax (0 - 89) 645 - 54 - 39

E - mail: sekretariat@gopslubawa.pl

BIP: www.gopslubawa.4bip.pl

Godziny urzędowania:

Poniedziałek – piątek 7.15 - 15.15

2. Tryb udzielenia zamówienia.

Przetarg nieograniczony zgodnie z art. 10 ust. 1 oraz art. 39 – 46 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity: Dz. U. z 2013 r., poz. 907 z późn. zm.) o wartości szacunkowej poniżej kwoty określonej w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy.

3. Opis przedmiotu zamówienia.

Przedmiotem zamówienia jest **przygotowanie dziennie 324 posiłków (w tym: 169 posiłków – porcja normalna i 155 posiłków – porcja mała) następującego rodzaju:**

Porcja normalna dla dzieci z klas 4– 6 szkół podstawowych i szkół gimnazjalnych

- **Poniedziałek, Wtorek, Środa, Czwartek, Piątek**
 - a) zupa (300 ml)
 - b) drugie danie (350 g) w tym:
 - mięso, ryba (100 g)
 - ziemniaki, ryż, kasza (150 g)
 - surówka, buraczki, groszek z marchewką, kapusta zasmażana, ogórek konserwowy (100 g) lub
 - naleśniki lub kopytka (350 g)
 - c) sok 100% w kartoniku (200 ml)

Porcja mała o łagodnym smaku dla dzieci z klas 0 – 3 szkół podstawowych

- **Poniedziałek, Wtorek, Środa, Czwartek, Piątek**
 - a) zupa (150 ml)
 - b) drugie danie (175 g) w tym:
 - mięso, ryba, naleśnik lub kopytka (50 g)
 - ziemniaki, ryż, kasza (75 g)
 - surówka, buraczki, groszek z marchewką, kapusta zasmażana, ogórek konserwowy (50 g) lub
 - naleśniki lub kopytka (175 g)
 - c) sok 100% w kartoniku (200 ml)

oraz dostawa do stołówek/punktów wydawania posiłków w szkołach na terenie Gminy Lubawa:

- Zespół Szkół w Prątnicy,
- Szkoła Podstawowa w Tuszewie,
- Zespół Szkół Grabowo - Wałdyki,
- Zespół Szkół w Samplawie,
- Szkoła Podstawowa w Rumienicy,
- Zespół Szkół w Kazanicach,
- Szkoła Podstawowa w Rożentalu,
- Szkoła Podstawowa w Złotowie,
- Szkoła Podstawowa w Byszwałdzie.

- 3.1. Przy planowaniu posiłków Wykonawca musi uwzględniać zalecaną wartość energetyczną dla dzieci w wieku szkolnym, w poszczególnych grupach wiekowych oraz brać pod uwagę wartość odżywczą przygotowywanych posiłków. Kaloryczność jednego obiadu powinna być dostosowana do przedziału wiekowego dzieci - porcja normalna i porcja mała.
- 3.2. **Posiłki muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego oraz wykonane ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności.**
- 3.3. **Wyklucza się mięso i przetwory z puszek konserwowych oraz produkty pochodzące z Banku Żywności, zbiórek i darowizn.**
- 3.4. Posiłki muszą być przygotowywane zgodnie z zasadami żywienia dzieci, smacznie i atrakcyjnie pod względem wizualnym (organoleptycznym) wg. wskazanego menu.
- 3.5. Przygotowane przez Wykonawcę posiłki będą dowożone i dostarczane do stołówek/punktów wydawania posiłków w poszczególnych szkołach w ilości ok. 169 porcji normalnych i ok. 155 porcji małych, własnym transportem Wykonawcy, na jego koszt i ryzyko w ilości zgodnej z zamówieniem Zamawiającego na dany dzień w godzinach wskazanych przez Zamawiającego.
- 3.6. Wykonawca dostarczać będzie sporządzone posiłki samochodami przystosowanymi do świadczenia usług cateringowych.
- 3.7. Zamawiający zastrzega sobie u Wykonawcy możliwość wykupienia posiłków przez uczniów nie objętych dożywianiem, w cenie podanej przez Wykonawcę w złożonej ofercie.
- 3.8. Wybrany Wykonawca zobowiązany jest do odbioru resztek i odpadów pokonsumpcyjnych pozostałych po spożyciu posiłków w danym dniu.
- 3.9. Wykonawca gorącą zupę i gorące drugie danie winien dostarczać w specjalistycznych pojemnikach termoizolacyjnych lub termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości posiłków wraz z jednorazowymi talerzami i sztućcami (nóż, widelec, łyżka).
- 3.10. Temperatura zupy oraz temperatura drugiego dania winna wynosić 60°C (+/- 3°C).
- 3.11. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania gorących posiłków w sposób zapewniający odpowiednie warunki higieniczno – sanitarne.
- 3.12. Wykonawca musi dysponować specjalistycznymi termosami zapewniającymi przewożenie żywności w odpowiednich warunkach sanitarnych oraz utrzymujące odpowiednią temperaturę przewożonych posiłków.

3.13. W przypadku podejrzenia, że dostarczone posiłki są nie świeże, 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.

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

3.15. 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 ponosi Wykonawca.

3.16. Liczba posiłków może ulec zwiększeniu (+/-30 %) lub zmniejszeniu (+/- 30 %) w trakcie realizacji umowy, w zależności od bieżących potrzeb. W miesiącu styczniu, w związku z rozpoczęciem realizacji dożywiania dzieci w szkołach liczba posiłków dziennie może nie osiągać dopuszczalnej min. ilości.

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

3.18. Wykonawca uwzględnić będzie przy przygotowywaniu posiłków zmienne ilości, które zostaną zgłoszone przez Zamawiającego w dniu poprzedzającym ich wydanie do godz. 12:00.

3.19. Wykonawca ponosi całkowitą odpowiedzialność za szkody wyrządzone Zamawiającemu i osobom trzecim korzystającym z posiłków dostarczanych przez Wykonawcę.

Posiłki będą przygotowywane przez Wykonawcę zgodnie z jadłospisem przygotowanym przez Zamawiającego.

JADŁOSPIS

| TYDZIEŃ I |
|---|
| Poniedziałek |
| zupa pomidorowa z ryżem kotlet mielony, ziemniaki, buraczki wiórki sok 100% w kartoniku* |
| Wtorek |
| zupa grochowa filet z kurczaka, ziemniaki z sosem, surówka z marchewki i jabłka sok 100% w kartoniku* |
| Środa |
| zupa kapuśniak ze świeżej kapusty gulasz mięsny wieprzowy, kasza gryczana, surówka z kapusty pekińskiej sok 100% w kartoniku* |
| Czwartek |
| zupa ogórkowa kotlet schabowy, ziemniaki, groszek z marchewką sok 100% w kartoniku* |
| Piątek |
| zupa kalafiorowa filet rybny, ziemniaki, surówka z białej kapusty z marchewką sok 100% w kartoniku* |

| TYDZIEŃ II |
|---|
| Poniedziałek |
| zupa jarzynowa udko z kurczaka, ziemniaki z sosem, surówka z czerwonej kapusty sok 100% w kartoniku* |
| Wtorek |
| zupa – barszcz biały filet rybny, ziemniaki, surówka z kiszonej kapusty sok 100% w kartoniku* |
| Środa |
| zupa – rosół z makaronem kotlet schabowy, ziemniaki, kapusta zasmażana sok 100% w kartoniku* |
| Czwartek |
| zupa – żurek zraz wieprzowy w sosie, kasza jaglana, surówka z ogórka kiszzonego sok 100% w kartoniku* |
| Piątek |
| zupa fasolowa naleśniki z dżemem i serem sok 100% w kartoniku* |

| TYDZIEŃ III |
|---|
| Poniedziałek |
| zupa pomidorowa z makaronem kotlet mielony, ziemniaki, surówka z marchewki i selera sok 100% w kartoniku* |
| Wtorek |
| zupa pieczarkowa udko gotowane z kurczaka, ryż z białym sosem, marchewka gotowana sok 100% w kartoniku* |
| Środa |
| zupa – kapuśniak z kiszonej kapusty schab wieprzowy w sosie, ziemniaki, ogórek konserwowy sok 100% w kartoniku* |
| Czwartek |
| zupa kalafiorowa kotlet schabowy, ziemniaki, surówka z czerwonej kapusty sok 100% w kartoniku* |
| Piątek |
| zupa – barszcz ukraiński kopytka ziemniaczane zasmażane z cebulką sok 100% w kartoniku* |

| TYDZIEŃ IV |
|--|
| Poniedziałek |
| zupa – rosół z makaronem filet z kurczaka panierowany, ziemniaki, marchewka gotowana sok 100% w kartoniku* |
| Wtorek |
| zupa jarzynowa |

| |
|--|
| bitki wieprzowe w sosie, kasza gryczana, buraczki wiórki sok 100% w kartoniku* |
| Środa |
| zupa – barszcz biały filet rybny, ziemniaki, surówka z kapusty kiszanej sok 100% w kartoniku* |
| Czwartek |
| zupa fasolowa gotowany mielony w białym sosie, ziemniaki, surówka z białej kapusty z marchewką sok 100% w kartoniku* |
| Piątek |
| zupa pieczarkowa naleśniki z dżemem i twarogiem sok 100% w kartoniku* |

*różnorodny smakowo w danym tygodniu

Godziny dostarczania posiłków do szkół i wydawania w poszczególnych szkołach.

Zespół Szkół w Samplawie godz. 9.00
 Szkoła Podstawowa w Byszwałdzie godz. 9.15
 Zespół Szkół w Kazanicach godz. 9.25
 Szkoła Podstawowa w Rożentalu godz. 9.35
 Zespół Szkół Grabowo – Wałdyki godz. 9.50
 Szkoła Podstawowa w Złotowie godz. 10.00
 Zespół Szkół w Prątnicy godz. 10.15
 Szkoła Podstawowa w Rumienicy godz. 10.30
 Szkoła Podstawowa w Tuszewie godz. 10.45

4. Termin wykonania zamówienia.

Realizację przedmiotu zamówienia ustala się na okres od dnia zawarcia umowy jednak nie wcześniej niż od dnia 7 stycznia 2014 r. do dnia 26 czerwca 2014 r. Przedmiot zamówienia będzie realizowany we wszystkie dni pracy poszczególnych szkół, z wyjątkiem świąt, ferii oraz innych dni, o których wcześniej poinformują dyrektorzy poszczególnych szkół lub Zamawiający.

5. Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków.

O udzielenie zamówienia mogą się ubiegać wykonawcy, którzy spełniają warunki:

- nie podlegają wykluczeniu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego na podstawie art. 24 ust.1 i ust. 2 ustawy – Prawo zamówień publicznych,
- spełniają warunki określone w art. 22 ust. 1 ustawy – Prawo zamówień publicznych,
- wykonali w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym czasie, zamówienie potwierdzające posiadanie wiedzy i doświadczenia w zakresie niezbędnym do wykonania zamówienia będącego przedmiotem niniejszego postępowania, w tym co najmniej **2 usługi w wymiarze nie mniejszym niż 250 posiłków dziennie na rzecz Zamawiających realizujących dożywianie dzieci w szkołach.**

Ocena spełniania wymaganych warunków udziału w postępowaniu dokonana zostanie wg kryterium spełnia/niespełna w oparciu o informacje zawarte w dokumentach i oświadczeniach załączonych do Formularza oferty wymienionych w pkt 6 Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.

6. Wykaz oświadczeń lub dokumentów, jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia warunków w postępowaniu.

Na potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu wykonawca winien przedstawić następujące dokumenty lub oświadczenia:

- oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu, określonych w art. 22 ust. 1 ustawy – Prawo zamówień publicznych (załącznik nr 2 do Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia),
- aktualna decyzja Sanepidu zezwalająca na prowadzenie działalności cateringowej i gastronomicznej,
- aktualna decyzja Sanepidu stwierdzająca, że samochód do transportu żywności odpowiada wymaganiom sanitarno-higienicznym,
- wykaz niezbędnych do wykonania zamówienia narzędzi i urządzeń jakimi dysponuje Wykonawca (załącznik nr 5 do Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia),,
- wykaz zamówień wykonanych w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym czasie, potwierdzający posiadanie wiedzy i doświadczenia w zakresie niezbędnym do wykonania zamówienia będącego przedmiotem niniejszego postępowania, w tym co najmniej 2 usługi w wymiarze nie mniejszym niż 250 posiłków dziennie na rzecz Zamawiających realizujących dożywianie dzieci w szkołach z załączeniem dokumentów potwierdzających, że usługi te zostały wykonane należycie (załącznik nr 4 do Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia).

W celu potwierdzenia braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia wykonawca winien załączyć następujące dokumenty i oświadczenia

- oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia – art. 24 ust.1 i ust. 2 ustawy – Prawo zamówień publicznych – załącznik nr 3 do Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia,
- aktualny odpis z właściwego rejestru, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 1 pkt 2 ustawy – Prawo zamówień publicznych, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert, a w stosunku do osób fizycznych oświadczenia w zakresie art. 24 ust.1 pkt.2 ustawy – Prawo zamówień publicznych,
- aktualne zaświadczenie właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzające, że wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków lub zaświadczenie, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu – wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert;
- aktualne zaświadczenie właściwego oddziału Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzające, że wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenie zdrowotne i społeczne lub uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu – wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.

Wykonawca musi wykazać spełnienie każdego z warunków.

7. Informacje o sposobie porozumiewania się zamawiającego z wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń lub dokumentów, a także wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z wykonawcami.

Osobami upoważnionymi do kontaktów z wykonawcami są: **Pani Agnieszka Miesikowska**, tel. (0 - 89) 645 - 54 - 62 oraz **Pani Edyta Ochocka**, tel. (0 - 89) 645 - 54 - 64.

W niniejszym postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego zamawiający porozumiewa się z wykonawcami w sposób określony w art. 27 ustawy – Prawo zamówień publicznych, tj. faksem, pisemnie lub elektronicznie.

Zawiadomienie o wyborze oferty najkorzystniejszej oraz informacjach określonych w art. 92 ustawy – Prawo zamówień publicznych zostanie przekazane wykonawcom faxem lub drogą elektroniczną. Wykonawca zobowiązany jest potwierdzić fakt otrzymania zawiadomienia.

8. Wymagania dotyczące wadium.

Zamawiający nie wymaga wnoszenia wadium.

9. Termin związania ofertą.

Wykonawcy pozostają związani ofertą przez okres 30 dni od upływu terminu składania ofert.

10. Opis sposobu przygotowania ofert.

Wykonawca ponosi wszystkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.

Treść oferty musi odpowiadać treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.

Oferta musi być sporządzona w formie pisemnej, w języku polskim, trwałą i czytelną techniką, zaleca się aby wszystkie strony były ponumerowane i spięte w sposób trwały, zapobiegający dekompletacji oferty.

Oświadczenia lub dokumenty dołączone do oferty mają być w formie oryginałów lub kserokopii opatrzone klauzulą „Za zgodność z oryginałem”.

Oferta powinna być podpisana przez wykonawcę (właściciela) lub osobę uprawnioną do reprezentowania wykonawcy na zewnątrz.

Załączniki winny zostać wypełnione przez wykonawcę bez wyjątku i ściśle według warunków i postanowień zawartych w SIWZ.

Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert, zmienić lub wycofać ofertę.

Ofertę należy składać w zamkniętej kopercie z napisem:

**„Przygotowanie i dostawa posiłków szkolnych dla uczniów szkół na terenie Gminy Lubawa”
Nie otwierać przed 04.12.2013 r., godz. 10.30**

11. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert.

Oferty należy składać w siedzibie zamawiającego - Ośrodek Pomocy Społecznej Gminy Lubawa, Fijewo 73, 14 - 260 Lubawa - pokój 17 **do dnia 04.12.2013 r. do godz. 10.00**

Otwarcie ofert nastąpi w siedzibie zamawiającego - Ośrodek Pomocy Społecznej Gminy Lubawa, Fijewo 73, 14 - 260 Lubawa - pokój 17 **w dniu 04.12.2013 r. o godz. 10.30.**

12. Opis sposobu obliczania ceny.

Podana cena winna uwzględnić wszystkie wymagania określone w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia oraz obejmować wszelkie koszty jakie poniesie Wykonawca z tytułu należytej oraz zgodnej z obowiązującymi przepisami prawa realizacji przedmiotu zamówienia.

Zaferowana cena ustalona jest na okres realizacji przedmiotu zamówienia i nie podlega zmianom.

Cena musi być podana w złotych polskich – PLN.

Wszystkie ceny należy podać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

13. Opis kryteriów, którymi zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów i sposobu oceny ofert.

Przy wyborze oferty zamawiający będzie się kierował następującym kryterium:

| Kryterium | Waga |
|--------------------------------|----------------------|
| Cena | 40 % (40 pkt) |
| Doświadczenie wykonawcy | 60 % (60 pkt) |

A. Zamawiający przyjął następujący sposób oceny w kryterium cena i doświadczenie:

1) CENA: 40 %.

- a) Oferta o najniższej cenie brutto wykonania danej części przedmiotu zamówienia otrzyma maksymalną ilość 100 punktów. Pozostałe oferty oceniane będą wg poniższego wzoru:

$$\text{Cof (cena oferty)} = \frac{\text{Cmin} \text{ (cena oferty najtańszej brutto za realizację danej części zamówienia)}}{\text{Cof-bad} \text{ (cena badanej oferty brutto za realizację danej części zamówienia)}} \times 40 \text{ pkt.}$$

2) DOSWIADCZENIE WYKONAWCY: 60%

- przeprowadzenie 2 usług zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia - 20 pkt.;
- przeprowadzenie 3 usług - 30 pkt.;
- przeprowadzenie 4 usług - 40 pkt.;
- przeprowadzenie 5 usług - 50 pkt.;
- przeprowadzenie 6 usług i więcej - 60 pkt.

Otrzymane w poszczególnych kryteriach oceny ofert punkty, po zsumowaniu będą stanowiły ocenę oferty.

Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana ta oferta, która uzyska największą ilość punktów w kryterium cena oraz doświadczenie wykonawcy.

14. Informacje o formalnościach jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.

Zamawiający zawrze umowę z Wykonawcą na warunkach określonych w załączonym do Specyfikacji Istotnych Warunków zamówienia wzorze umowy.

Przystąpienie do przetargu i złożenie oferty jest równoznaczne z przyjęciem proponowanych warunków zawartych we wzorze umowy, stanowiących załącznik nr 6 do Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.

15. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

Zamawiający nie przewiduje wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

16. Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia publicznego, ogólne warunki umowy albo wzór umowy, jeżeli zamawiający wymaga od wykonawcy aby zawarł z nim umowę w sprawie zamówienia publicznego na takich warunkach.

Wzór umowy stanowi załącznik nr 6 do Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia. Zamawiający nie przewiduje istotnych zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy.

17. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia.

Szczegółowe uregulowania dotyczące środków ochrony prawnej zawarte są w ustawie z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity: Dz. U. z 2010 roku, Nr 113, poz. 759 z późn. zm.) – dział VI „Środki ochrony prawnej”.

18. Informacje dla wykonawcy.

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.

Zamawiający nie przewiduje zamówień uzupełniających, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 i 7 lub art. 134 ust. 6 pkt 3 i pkt 4 ustawy.

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

Zamawiający nie przewiduje rozliczania w walutach obcych.

Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej.

Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.

Załączniki do Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia:

- Załącznik nr 1 - Formularz oferty,
- Załącznik nr 2 - Oświadczenie wykonawcy - art. 22 ust. 1 pkt 1 – 4,
- Załącznik nr 3 - Oświadczenie wykonawcy - art. 24 ust. 1 i ust. 2 ,
- Załącznik nr 4 - Wykaz usług wykonanych,
- Załącznik nr 5 – Wykaz niezbędnych do wykonania zamówienia narzędzi i sprzętu,
- Załącznik nr 6 - Wzór umowy w sprawie zamówienia publicznego wraz z załącznikami.

ZATWIERDZAM:

Kierownik
Ośrodka Pomocy Społecznej
Gminy Lubawa

/-/ Adam Roznerski

Fijewo, dnia 25.11.2013 r.