



Fijewo, dnia 18.07.2014 r.

OR.3211.1.10.2014

OGŁOSZENIE O PRZETARGU NIEOGRANICZONYM

o wartości szacunkowej poniżej kwoty określonej w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy – Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity: Dz. U. z 2013 r., poz. 907 z późn. zm.)

Przedmiot zamówienia:

„Przygotowanie i dowóz 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) i adres zamawiającego.

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

Specyfikację Istotnych Warunków Zamówienia została zamieszczona na stronie internetowej: www.gopslubawa.4bip.pl.

Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia można również odebrać w siedzibie Zamawiającego - Ośrodek Pomocy Społecznej Gminy Lubawa, Fijewo 73, 14 - 260 Lubawa - pokój 17.

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

Przedmiotem zamówienia jest **przygotowanie dziennie 300 posiłków (w tym: 158 posiłków – porcja normalna i 142 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) (różnorodny smakowo w danym tygodniu)

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) (różnorodny smakowo w danym tygodniu)

oraz dostawa do stołówek/punktów wydawania w poszczególnych 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.

- 4.1. 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.
- 4.2. Posiłki muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego oraz wykonane ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności.
- 4.3. Wyklucza się mięso i przetwory z puszek konserwowych oraz produkty pochodzące z Banku Żywności, zbiorów i darowizn.
- 4.4. Posiłki muszą być przygotowywane zgodnie z zasadami żywienia dzieci, smacznie i atrakcyjnie pod względem wizualnym (organoleptycznym) wg. wskazanego menu.
- 4.5. 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.
- 4.6. Wykonawca dostarczać będzie sporządzone posiłki samochodami przystosowanymi do świadczenia usług cateringowych.
- 4.7. Zamawiający zastrzega sobie u Wykonawcy możliwość wykupienia posiłków przez uczniów nie objętych dożywianiem, w cenie podanej przez Wykonawcę w złożonej ofercie.
- 4.8. Wybrany Wykonawca zobowiązany jest do odbioru resztek i odpadów pokonsumpcyjnych pozostałych po spożyciu posiłków w danym dniu.
- 4.9. 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).

- 4.10. Temperatura zupy oraz temperatura drugiego dania winna wynosić 60°C (+/- 3°C).
- 4.11. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania gorących posiłków w sposób zapewniający odpowiednie warunki higieniczno – sanitarne.
- 4.12. Wykonawca musi dysponować specjalistycznymi termosami zapewniającymi przewożenie żywności w odpowiednich warunkach sanitarnych oraz utrzymujące odpowiednią temperaturę przewożonych posiłków.
- 4.13. 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.
- 4.14. Wykonawca pobiera i przechowuje próby pokarmowe do celów sanitarno – epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- 4.15. 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.
- 4.16. Liczba posiłków może ulec zwiększeniu (+/-30 %) lub zmniejszeniu (+/- 30 %) w trakcie realizacji umowy, w zależności od bieżących potrzeb. W miesiącu wrześniu 2014 r., w związku z rozpoczęciem realizacji dożywiania dzieci w szkołach liczba posiłków dziennie może nie osiągać dopuszczalnej min. ilości.
- 4.17. Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia menu obejmującego okres jednego tygodnia Zamawiającemu i dyrektorom szkół najpóźniej na trzy dni przed rozpoczęciem jego realizacji.
- 4.18. Wykonawca uwzględnić będzie przy przygotowywaniu posiłków zmienne ilości, które zostaną zgłoszone przez Zamawiającego w dniu poprzedzającym ich wydanie do godz. 12:00.
- 4.19. 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 wioriki 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 kiszanej 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 kiszanej 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 kiszzonej 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

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

5. Dodatkowe wymagania związane z realizacją zamówienia – KLAUZULA SPOŁECZNA – art. 29 ust. 4 oraz art. 36 ust. 2 pkt 9 ustawy – Prawo zamówień publicznych

- realizacja zamówienia przewiduje zatrudnienie przy wykonywaniu zamówienia, co najmniej 1 osoby bezrobotnej na podstawie skierowania powiatowego urzędu pracy zgodnie z ustawą z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy (tekst jednolity: Dz. U. z 2013 r., poz. 674 z późn. zm.) lub na podstawie właściwego dokumentu kierującego bezrobotnego do pracodawcy, wystawionego przez organ zajmujący się realizacją zadań z zakresu rynku pracy, określony w analogicznych przepisach państwa członkowskiego Unii Europejskiej, w którym Wykonawca ma miejsce zamieszkania albo siedzibę;
- zatrudnienie przy realizacji zamówienia powinno się rozpocząć nie później niż w ciągu 14 dni od dnia podpisania umowy i trwać do końca upływu terminu realizacji

zamówienia, Wykonawca zobowiązany jest zatrudnić osobę bezrobotną na podstawie umowy o pracę w pełnym wymiarze czasu pracy, w przypadku rozwiązania stosunku pracy przez bezrobotnego lub przez pracodawcę przed zakończeniem tego okresu, wykonawca będzie zobowiązany do zatrudnienia na to miejsce innego bezrobotnego;

- Wykonawca przedstawia Zamawiającemu zgłoszenia ofert pracy przedstawione powiatowemu urzędowi pracy, odpis skierowania bezrobotnego przez powiatowy urząd pracy do pracodawcy oraz umowę o pracę w ciągu do 21 dni od dnia podpisania umowy na realizację przedmiotu zamówienia;
- Wykonawca ma obowiązek przedstawiać Zamawiającemu dokumentację zatrudnienia skierowanego bezrobotnego nie rzadziej niż raz na miesiąc (tj. m. in. listę obecności oraz listę płac zatrudnionego bezrobotnego), Zamawiający ma prawo w każdym okresie realizacji zamówienia zwrócić się do Wykonawcy o przedstawienie innej dokumentacji zatrudnienia skierowanego bezrobotnego, zaś Wykonawca ma obowiązek przedstawić ją niezwłocznie Zamawiającemu;
- w przypadku niezatrudnienia przy realizacji zamówienia co najmniej 1 osoby bezrobotnej, Wykonawca będzie zobowiązany do zapłacenia Zamawiającemu kary umownej w wysokości iloczynu kwoty najniższego wynagrodzenia wraz z należnymi składkami na ubezpieczenie społeczne oraz liczby miesięcy w okresie realizacji zamówienia za niezatrudnionego bezrobotnego, chyba że Wykonawca wykaże, że przedstawił zgłoszenie ofert pracy powiatowemu urzędowi pracy, a niezatrudnienie osoby bezrobotnej nastąpiło z przyczyn nieleżących po jego stronie. Za przyczynę nieleżącą po stronie Wykonawcy będzie uznany w szczególności brak na obszarze na którym jest realizowane zamówienie i w okresie jego realizacji osób bezrobotnych zdolnych do wykonania zamówienia lub odmowa podjęcia pracy przez taką osobę bezrobotną.

6. Informacje o możliwości złożenia oferty wariantowej.

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

7. Termin wykonania zamówienia.

Realizację przedmiotu zamówienia ustala się na okres od dnia zawarcia umowy jednak nie wcześniej niż od dnia 02 września 2014 r. do dnia 25 czerwca 2015 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.

8. 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/niespełnia w oparciu o informacje zawarte w dokumentach i oświadczeniach załączonych do Formularza oferty wymienionych w pkt 6 Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.

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,
- 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,
- 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.

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,
- 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.

Wyżej wymienione dokumenty będą mogły być złożone w formie oryginału lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę.

Wykonawca musi wykazać spełnienie każdego z warunków.

9. Informacje na temat wadium.

Zamawiający nie wymaga wnoszenia wadium.

10. Kryteria oceny ofert i ich znaczenie.

Przy wyborze oferty zamawiający będzie się kierował następującym kryterium:

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

Zamawiający przyjął następujący sposób oceny w kryterium cena i doświadczenie:

1) CENA: 40 %.

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 (zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia) - 30 pkt.;
- przeprowadzenie 4 usług (zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia) - 40 pkt.;
- przeprowadzenie 5 usług (zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia) - 50 pkt.;
- przeprowadzenie 6 usług i więcej (zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia) - 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.

11. Miejsce i termin składania ofert.

Ofertę należy składać w zamkniętej kopercie z napisem:

„Przygotowanie i dowóz posiłków szkolnych dla uczniów szkół na terenie Gminy Lubawa”
Nie otwierać przed 25.07.2014 r., godz. 13.30

Oferty należy składać w siedzibie zamawiającego - Ośrodek Pomocy Społecznej Gminy Lubawa, Fijewo 73, 14 - 260 Lubawa - pokój 17 **do dnia 25.07.2014 r. do godz. 13.00.**

Otwarcie ofert nastąpi w siedzibie zamawiającego - Ośrodek Pomocy Społecznej Gminy Lubawa, Fijewo 73, 14 - 260 Lubawa - pokój 17 **w dniu 25.07.2014 r. o godz. 13.30.**

12. Termin związania ofertą.

Wykonawcy pozostają związani ofertą przez okres 30 dni.

13. Informacja o zamiarze zawarcia umowy ramowej.

Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.

14. Informacja o zamiarze ustanowienia dynamicznego systemu zakupów wraz z adresem strony internetowej, na której będą zamieszczone dodatkowe informacje dotyczące dynamicznego systemu zakupów.

Zamawiający nie przewiduje dynamicznego systemu zakupów.

15. Informacja o przewidywanym wyborze najkorzystniejszej oferty z zastosowaniem aukcji elektronicznej wraz z adresem strony internetowej, na której będzie prowadzona aukcja elektroniczna.

Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej.

16. Informacja o przewidywanych zamówieniach uzupełniających, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 i pkt 7 lub art. 134 ust. 6 pkt 3 i pkt 4, jeżeli zamawiający przewiduje udzielenie takich zamówień.

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.

Kierownik
Ośrodka Pomocy Społecznej
Gminy Lubawa

/-/ Adam Roznerski

Ogłoszenie o przetargu nieograniczonym zamieszczono w siedzibie Zamawiającego dnia r.

Ogłoszenie o przetargu nieograniczonym zamieszczono na stronie internetowej Zamawiającego www.gopslubawa.4bip.pl
dnia r.

Ogłoszenie o przetargu nieograniczonym zamieszczono na stronie portalu Urzędu Zamówień Publicznych www.portal.uzp.pl
dnia r.