

Miejsko-Gminny Ośrodek pomocy Społecznej w Choszcznie

NIP : 594-123-15-58 REGON :003134333

tel. (95) 765 -79-72 fax (95) 765 -79-72

http://www.choszczno.pl: www.bip.choszczn.pl

e-mail: mgops@choszczno.pl

OGŁOSZENIE

O ZAMÓWIENIU W TRYBIE PRZETARGU NIEOGRANICZONEGO NA WYKONANIE ZADANIA pn.:

"Wytworzenie, dostawa i wydanie uprawnionym uczniom dwudaniowego posiłku w 7 szkołach na terenie miasta i gminy Choszczno w 2016 r."

Zamawiający

1/ Nazwa firmy i adres zamawiającego:

MIEJSKO-GMINNY OŚRODEK POMOCY SPOŁECZNEJ W CHOSZCZNI

ul. Grunwaldzka 30

73-200 Choszczno

Gmina Choszczno

Telefon 95 – 765 79 72, Fax 95 765 79 72

E-mail: mgops@choszczno.pl

Strona [http:// www.bip.choszczn.pl](http://www.bip.choszczn.pl)

Godziny urzędowania: 7³⁰ – 15³⁰

2/ Osoby upoważnione do kontaktów:

1. Daniela Lewandowska - p.o. Kierownik MGOPS w Choszcznie,
2. Magdalena Połomska-Gromadzka - Z-ca Kierownika M-G OPS w Choszcznie.

3/ Określenie sposobu uzyskania specyfikacji istotnych warunków zamówienia:

SIWZ udostępniana jest zainteresowanym nieodpłatnie na stronie internetowej lub w siedzibie zamawiającego - ul. Grunwaldzka 30 Choszczno.

Przedmiot zamówienia

4/ Opis przedmiotu zamówienia oraz wielkość lub zakres zamówienia:

1. Przedmiot zamówienia obejmuje wytworzenie, dostawę i wydanie uprawnionym uczniom dwudaniowego posiłku w 7 szkołach na terenie miasta i gminy Choszczno.

Szacunkowa ilość posiłków z podziałem na placówki szkolne:

- | | |
|--|--|
| 1. Szkoła Podstawowa Nr 1 w Choszcznie - roczna ilość posiłków - 11 520 | |
| 2. Szkoła Podstawowa Nr 3 w Choszcznie - roczna ilość posiłków - 13 440 | |
| 3. Szkoła Podstawowa w Sławęcinie - roczna ilość posiłków - 10 560 | |
| 4. Szkoła Podstawowa w Suliszewie - roczna ilość posiłków - 5 760 | |
| 5. Szkoła Podstawowa w Zamęcinie - roczna ilość posiłków - 4 800 | |
| 6. Publiczne Gimnazjum w Choszcznie - roczna ilość posiłków - 11 520 | |
| 7. Zespół Szkół Nr 2 w Choszcznie - <u>roczna ilość posiłków - 4 800</u> | |

Razem: 62 400

2. Przez dostarczenie posiłków rozumie się ich dostawę do wyznaczonego miejsca w szkole w godzinach uzgodnionych uprzednio z przedstawicielem placówki szkolnej w dniach, w których odbywają się zajęcia szkolne.
3. Wydawania posiłków odbywać się będzie podczas przerw w zajęciach lekcyjnych. Ze względu na warunki lokalowe w Szkole Podstawowej w Sławęcinie i Zamęcinie wydawanie posiłków odbywać się musi na 3 przerwach międzylekcyjnych.
4. Posiłki powinny być przygotowane zgodnie z wymogami:

- ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z dn. 30 kwietnia 2015 r. poz. 594),
 - Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015 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 2015 r. poz. 1256),
 - ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2011 r. Nr 212, poz. 1263 z póź. zm.),
 - Rozporządzeniami Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r. Nr 80, poz. 545 z póź. zm.),
oraz z zasadami racjonalnego żywienia dzieci w wieku szkolnym, muszą być urozmaicone, sporządzone z pełnowartościowych produktów. W przypadku kontroli Wykonawcy prowadzonej przez Inspekcję Sanitarną, Zamawiający otrzyma kserokopię protokołu pokontrolnego.
5. Obiady powinny składać się z dwóch dań (zupa, drugie danie + napój) i odpowiadać następującym minimalnym kryteriom:
- zawartość energii - 850 kcl;
 - udział energii i białka - nie mniej niż 12 % wartości energetycznej posiłku;
 - udział białka zwierzęcego - średnio 50 % ogólnej ilości białka zawartego w posiłku;
 - udział energii z tłuszczu - do 30%;
 - temperatura - zupa + 75 °C, gorące drugie danie + 63 °C, potrawy na zimno + 4 °C.
6. Dla potrzeb badań żywności przez PSSE Wykonawca zobowiązany jest codziennie do pobierania i przechowywania próbek wydawanych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godzin od dnia wydania posiłków, każdej składowej części potrawy (w jednym kawałku), zgodnie z § 3 Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r. Nr 80, poz. 545 z póź. zm.).
7. Dostarczanie posiłków transportem spełniającym warunki sanitarne Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej, zgodnie z normami HACCP - środkiem transportu dopuszczonym decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia dzieci, w specjalistycznych termosach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przywożonych potraw.

Dostawy realizowane będą w ilościach zgłoszonych według rzeczywistych potrzeb Zamawiającego telefonicznie lub faksem w ciągu 2 dni roboczych od zawiadomienia, w godzinach 7³⁰-15³⁰ od poniedziałku do piątku.

CPV:

- 55524000-9** - Usługi dostarczania posiłków do szkół
- 55521200-0** - Usługi dowożenia posiłków
- 55320000-9** - Usługi podawania posiłków
- 55321000-6** - Usługi przygotowywania posiłków

Wymagania określone przez Zamawiającego dotyczące przedmiotu zamówienia:

Zamawiający zastrzega możliwość skorzystania z prawa opcji, o której mowa w art. 34 ust. 5 ustawy Pzp, w ramach, którego zakłada, iż:

- szacowana wielkość prawa opcji to 30 % zamówienia podstawowego,
- prawo opcji realizowane będzie na takich samych warunkach i terminach jak zamówienie podstawowe,
- cena jednostkowa prawa opcji będzie identyczna jak zamówienia podstawowego, określona w Formularzu Cenowym dołączonym do oferty złożonej przez Wykonawcę (załącznik nr 1 SIWZ),
- o zamiarze skorzystania z prawa opcji, Zamawiający poinformuje Wykonawcę odrębnym pismem/oświadczeniem.

Zamawiający skorzysta z prawa opcji w zależności od wzrostu lub spadku liczby dzieci objętych dożywianiem. Zamawiający zastrzega sobie prawo ograniczenia przedmiotu zamówienia w zakresie ilościowym, w przypadku gdy z powodów ekonomicznych, bieżących potrzeb lub innych nie będzie to leżało w interesie Zamawiającego. W związku z ograniczeniem przez Zamawiającego przedmiotu zamówienia Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia w stosunku do Zamawiającego. Rozliczenie w toku realizacji zamówienia następować będzie sukcesywnie w oparciu o faktycznie zamówione posiłki i cenę jednostkową zadeklarowaną w ofercie Wykonawcy.

5/ Miejsce wykonania zamówienia:

Szkoły podstawowe i gimnazjum na terenie miasta i gminy Choszczno.

6/ Informacje o możliwości oferty wariantowej:

Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.

7/ Informacje o składaniu ofert częściowych:

Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.

8/ Określenie typu zamówienia:

Przetarg nieograniczony na podstawie art. 10 ust. 1 i art. 39-46 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2013 r. poz. 907, 984, 1047 i 1473 oraz z 2014 r. poz. 423, 768, 811, 915, 1146 i 1232 oraz z 2015 r. poz. 349, 478 i 605) z zastosowaniem przepisów dotyczących postępowania o wartości mniejszej od kwoty określonej w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 w/w ustawy ..

9/ Termin wykonania zamówienia:

Termin realizacji zamówienia: **01.01.2016 r. – 31.12.2016 r.**

INFORMACJE O CHARAKTERZE PRAWNYM, EKONOMICZNYM, FINANSOWYM I TECHNICZNYM

1/ Informacje na temat wadium:

Zamawiający nie wymaga wadium.

2/ Informacje dotyczące sytuacji wykonawcy oraz informacje i formalności niezbędne do oceny czy spełnia on minimalne wymogi ekonomiczne, finansowe i techniczne:

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy:

* spełniają warunki udziału w postępowaniu określone w art. 22 ust. 1 ustawy, na potwierdzenie spełniania warunków złożą dokumenty i oświadczenia dotyczące:

1. posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeśli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;

Wykonawca zobowiązany jest wykazać, iż posiada decyzję Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego zatwierdzającą pomieszczenia do prowadzenia działalności gastronomicznej w zakresie produkcji potraw od surowca oraz ich cateringu.

2. posiadania wiedzy i doświadczenia;

Wykonawca ubiegający się o udzielenie niniejszego zamówienia musi posiadać niezbędną wiedzę i doświadczenie do realizacji niniejszego zamówienia. Ocena spełnienia powyższego warunku dokonana będzie na zasadzie spełnia / nie spełnia na podstawie dołączonego do oferty Oświadczenia Wykonawcy (załącznik nr 2 do SIWZ) potwierdzającego spełnienie tego warunku.

3. dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;

- Wykonawca zobowiązany jest wykazać, że dysponuje minimum dwoma osobami posiadającymi aktualne badania przeprowadzone dla celów sanitarno-epidemiologicznych, o których mowa w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z dn. 30 kwietnia 2015 r. poz. 594).

- Wykonawca zobowiązany jest wykazać, że dysponuje co najmniej jednym środkiem transportu zatwierdzonym przez Państwowy Powiatowy Inspektorat Sanitarny do prowadzenia działalności w zakresie transportu potraw.

4. sytuacji ekonomicznej i finansowej;

Opis sposobu dokonania oceny spełnienia tego warunku: Wykonawca ubiegający się o udzielenie niniejszego zamówienia musi znajdować się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie niniejszego zamówienia.

Opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tego warunku:

Warunek zostanie spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże iż jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności o wartości nie mniejszej niż 200.000,00 zł.

Zamawiający żąda złożenia dokumentów:

- wypełnione i podpisane oświadczenie Wykonawcy o braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia (załącznik nr 2 do SIWZ),
- aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 1 pkt 2 ustawy, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert;
- 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 wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert;
- aktualne zaświadczenie właściwego oddziału Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzające, że wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenia zdrowotne i społeczne, lub potwierdzenie, 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 wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert;
- wykonawca powołujący się przy wykazywaniu spełniania warunków udziału w postępowaniu na zasoby innych podmiotów, które będą brały udział w realizacji części zamówienia, przedkłada także dokumenty dotyczące tego podmiotu w zakresie wymaganym dla wykonawcy.

Szczegółowe wymagania dotyczące warunków udziału w postępowaniu zawarte są w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.

3/ Kryteria oceny ofert i ich znaczenie:

Kryteria oceny ofert - zamawiający uzna oferty za spełniające wymagania i przyjmie do szczegółowego rozpatrywania, jeżeli:

- oferta, co do formy opracowania i treści spełnia wymagania określone SIWZ,
- z ilości i treści złożonych dokumentów wynika, że wykonawca spełnia warunki formalne określone w SIWZ,
- złożone oświadczenia, dokumenty, zaświadczenia są aktualne i podpisane przez osoby uprawnione,
- oferta została złożona, w określonym przez Zamawiającego terminie,
- wykonawca przedstawił ofertę zgodną co do treści z wymaganiami Zamawiającego.

1. Zamawiający będzie oceniał oferty według następujących kryteriów:

1) Cena oferty - waga kryterium 90 pkt.

Oferta o najniższej cenie otrzyma maksymalną ilość 95 punktów.

Punkty przyznane w/w kryterium będą liczone wg następującego wzoru:

$$C_n = \frac{C_{of. n.}}{C_{of. b.}} \times 90 \text{ pkt} \times 100$$

gdzie:

- C_n –liczba punktów za kryterium cena
- $C_{of. n.}$ –cena oferty najniższej
- $C_{of. b.}$ –cena oferty badanej

2) Jakość potraw dostarczonych wraz z ofertą - waga kryterium 10 pkt. tj.

- Smak - od 0 do 2 pkt
- Zapach - od 0 do 2 pkt
- Konsystencja - od 0 do 2 pkt
- Wygląd zewnętrzny - od 0 do 2 pkt

Oceni zostaną poddane dwa dania:

- zupa jarzynowa z kalafiora, brokułów, fasolki szparagowej, zabieleną śmietaną,
- pieczeń wieprzowa +sos, ziemniaki z wody i zestaw surówek.

Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć w terminie składania ofert tj. **16.11.2015 r.** do godz. 10⁰⁰ 5 kompletów próbek poszczególnych dań w wielkości około 100 do 150 gramów.

3) Ilość uzyskanych punktów w kryterium cena stanowić będzie końcową ocenę punktową danej oferty. Za najkorzystniejszą ofertę zostanie uznana ta, która uzyska największą liczbę punktów. Punkty będą przyznawane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

4) W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.

5) Zamawiający poprawi w treści oferty oczywiste omyłki i niezwłocznie zawiadomi o tym wykonawcę, którego oferta została poprawiona.

3/ Miejsce i termin składania ofert:

OŚRODEK SPORTOWO-WYPOCZYNKOWY

ul. Sportowa 1

73-200 Choszczno

do dnia **16.11.2015 r. do godziny 10⁰⁰**

4/ Termin związania ofertą:

Wykonawcy będą związani ofertą przez okres 30 dni licząc od daty składania ofert.

5/ Informacje o zamiarze zawarcia umowy ramowej

Zamawiający nie zamierza zawierać umowy ramowej.

6/ Informacje o zamiarze ustanowienia dynamicznego systemu zakupów wraz z adresem strony internetowej, na której będą zamieszczane dodatkowe informacje dotyczące dynamicznego systemu zakupów

Zamawiający nie ustanawia dynamicznego systemu zakupów.

adres strony internetowej - nie dotyczy

7/ Informacje o przewidywanym wyborze najkorzystniejszej oferty z zastosowaniem aukcji elektronicznej wraz z adresem strony internetowej, na której będzie prowadzona aukcja elektroniczna

Zamawiający nie przewiduje wyboru najkorzystniejszej oferty z zastosowaniem aukcji elektronicznej.

adres strony internetowej - nie dotyczy

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

Zamawiający nie przewiduje zamówień uzupełniających.

9/ Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługującej Wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia.

1. Wykonawcy przysługują środki ochrony prawnej określone w ustawie Prawo Zamówień Publicznych zgodnie z art. 179 w szczególności: odwołania – Dział VI PZP (Rozdział 2).

10/ Miejsce i termin otwarcia ofert:

OŚRODEK SPORTOWO-WYPOCZYNKOWY

ul. Sportowa 1

73-200 Choszczno

do dnia **16.11.2015 r. do godziny 10¹⁵**

11/ Termin zamieszczenia ogłoszenia o zamówieniu w BZP

Ogłoszenia o zamówieniu zostały zamieszczone w Biuletynie Informacji Publicznej

Dnia **05.11.2015 r.** pod nr **298294-2015**

Wywieszono:

Zdjęto

ZATWIERDZAM:

Daniela Lewandowska

p.o. Kierownik M-GOPS w Choszcznie