

OTRZYMUJĄ :

*Wszyscy wykonawcy, którzy złożyli oferty***ZAWIADOMIENIE****O WYBORZE OFERTY NAJKORZYSTNIEJSZEJ**

Roboty budowlane

Dostawy **X**

Usługi

1. ZAMAWIAJĄCY.

Nazwa: Gmina Choszczno Miejsko Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Choszcznie		
Adres pocztowy: ul. Grunwaldzka 30		
Miejscowość: Choszczno	Kod pocztowy: 73-200	Województwo: Zachodniopomorskie
Nazwisko osoby upoważnionej do kontaktów: p. Marta Desecka	Tel.: (95) 765 79 72	
E-mail: mdesecka@gmina.choszczno.pl	Fax: (95) 765 79 72	

2. PUBLIKACJA OGŁOSZENIA :

- w Biuletynie Zamówień Publicznych **X**

Numer ogłoszenia | Nr **238993 - 2014** z dnia **18.11.2014 r.****3. Nomenklatura**

	Oznaczenie wg Wspólnego Słownika Zamówień (CPV)
Przedmiot zamówienia	KOD CPV 15894210-6 Posiłki szkolne. KOD CPV 15894200-3 Posiłki gotowe.

4. NAZWA PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**WYTWORZENIE, DOSTAWA I WYDANIE UPRAWNIONYM UCZNIOM DWUDANIOWEGO POSILKU W 6 SZKOLACH NA TERENIE MIASTA I GMINY CHOSZCZNO W 2015 ROKU.****5. TRYB POSTĘPOWANIA**

- Przetarg nieograniczony **X** Przetarg ograniczony Negocjacje bez ogłoszenia
- Z wolnej ręki Licytacja elektroniczna Dialog konkurencyjny
- Zapytanie o cenę Negocjacje z ogłoszeniem

6. WYKAZ WYKONAWCÓW, KTÓRZY ZŁOŻYLI OFERTY WRAZ ZE STRESZCZENIEM OCENY OFERT

Nr of.	Nazwa i adres wykonawcy	ILOŚĆ PUNKTÓW W KRYTERIUM CENA	ILOŚĆ PUNKTÓW W KRYTERIUM JAKOŚĆ	ŁĄCZNA ILOŚĆ PUNKTÓW
1	Usługi Gastronomiczne Kmieć Paweł ul. Obrońców Westerplatte 1 73-200 Choszczno	94,52	4,00	98,52
2	PHU KULINARIA S.C. Ewa Chmura, Marcin Pawlak ul. Lotnicza 10 64-920 Piła	95,00	2,00	97,00

7. WYBÓR OFERTY NAJKORZYSTNIEJSZEJ

Nazwa wykonawcy: Usługi Gastronomiczne Kmieć Paweł	
Adres ul. Obrońców Westerplatte 1	Kod pocztowy 73-200
Miejscowość Choszczno	Województwo/Kraj Zachodniopomorskie/Polska
Telefon -----	Faks -----
Cena wybranej oferty : 352 230,00 PLN	Uzasadnienie wyboru oferty : Wykonawca spełnia warunki udziału w postępowaniu. Oferta złożona zgodnie z wymaganiami SIWZ. Oferta z najkorzystniejszym bilansem kryteriów ceny i jakości.

Opis / uzasadnienie kryterium jakości:

Kryterium „jakości” Zamawiający przyznał wagę 5 pkt odpowiadającą 5 % ogólnej oceny oferty. Zamawiający podzielił kryterium „jakości” na mniejsze elementy nazywane „podkryteriami”. Jako „podkryteria” wskazane zostały te cechy produktu, które można wyodrębnić i ocenić przy pomocy zmysłów człowieka. Każdemu z „podkryteriów” przyznano wagę punktów sumująca się do 5 punktów.

I tak:

- 1/ Smak - od 0 do 2 pkt,
- 2/ Zapach - od 0 do 1 pkt,
- 3/ Konsystencja - od 0 do 1 pkt,
- 4/ Wygląd zewnętrzny - od 0 do 1 pkt.

Ocena jakości dokonana została poprzez degustację przedstawionych przez Wykonawców produktów, porcji zupy pomidorowej z ryżem oraz porcji kotleta panierowanego z piersi kurczaka z zestawem surówek i ziemniakami z wody. Posiłki dostarczone zostały w

kompletnych opakowaniach jednorazowych – nieoznaczonych żadnym z symboli wskazującym na wykonawcę od którego pochodzą.

Celem dokonania oceny „jakości” produktów spożywczych przedstawionych przez Wykonawców powołany został zespół (komisja przetargowa), składający się m.in. z osób posiadających kwalifikacje w żywieniu osób, w tym w żywieniu dzieci.

Komisja przetargowa stwierdziła, co następuje:

Zestaw obiadowy oznaczony Nr 1:

Podkryterium smak: nie wniesiono uwag.

Podkryterium zapach: nie wniesiono uwag.

Podkryterium konsystencja: komisja wniosła uwagi do konsystencji zupy, która była zbyt gęsta, zawieszista. Obniżono punkt w tym kryterium.

Podkryterium wygląd zewnętrzny: nie wniesiono uwag.

Zestaw obiadowy oznaczony Nr 2:

Podkryterium smak: komisja stwierdziła wyczuwalny smak tzw. „ulepszaczy” smakowych w zupie, mięsie oraz surówce z marchewki. Zastrzeżenia dotyczyły również zbyt dużej ilości cukru w surówce z marchewki. Obniżono punkt w tym kryterium.

Podkryterium zapach: wniesiono uwagi do zapachu ziemniaków oraz kotleta panierowanego, zapach specyficzny dla „uparowanych” potraw. Kotlet zbyttnio wysmażony. Nie przyznano punktu w tym kryterium.

Podkryterium konsystencja: nie wniesiono uwag.

Podkryterium wygląd zewnętrzny: wniesiono uwagi do ciemnego zabarwienia ziemniaków oraz ciemnej i wilgotnej panierki kotleta. Zastrzeżenia komisji dotyczyły również surówki z kapusty pekińskiej, która zmieniła wygląd podczas dłuższego przechowywania i tym samym niewskazane jest stosowanie jej w cateringu. Nie przyznano punktu w tym kryterium.

8. Informację o wyborze najkorzystniejszej oferty wywieszono na tablicy ogłoszeń w Miejsko Gminnym Ośrodku Pomocy Społecznej w Choszcznie dnia 28.11.2014 r.,

9. Informację o wyborze najkorzystniejszej oferty zamieszczono na stronie internetowej www.bip.choszczno.pl dnia 28.11.2014 r.

10. Informacja o terminie, po upływie którego może być zawarta umowa.

Umowa w sprawie zamówienia publicznego może być zawarta w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, jeżeli zawiadomienie to zostanie przesłane w formie faxu lub e-mailem, albo 10 dni - jeżeli zostanie przesłane w inny sposób.

Umowa w sprawie zamówienia publicznego może być zawarta przed upływem ww. terminów, jeżeli :

- a) złożono tylko jedną ofertę,
- b) nie odrzucono żadnej oferty oraz nie wykluczono żadnego wykonawcy.

Jeżeli wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyli się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert bez przeprowadzania ich ponownego badania i oceny.

11. INFORMACJA O WYKLUCZENIU Z POSTĘPOWANIA

Nazwa wykonawcy/ Nr oferty	Adres wykonawcy	Uzasadnienie faktyczne i prawne
Nie wykluczono wykonawcy		

12. INFORMACJA O ODRZUCENIU OFERT

Nazwa wykonawcy/ Nr oferty	Adres wykonawcy	Uzasadnienie faktyczne i prawne
Nie odrzucono oferty		

Zatwierdzam:

p.o. KIEROWNIKA
Miejsko-Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej

Daniela Lewandowska

Otrzymują do wiadomości :

1. Usługi Gastronomiczne Kmieć Paweł
ul. Obrońców Westerplatte 1
73-200 Choszczno
2. PHU KULINARIA S.C.
Ewa Chmura, Marcin Pawlak
ul. Lotnicza 10
64-920 Piła