

## Ogłoszenie o przetargu nieograniczonym

data zamieszczenia 15.12.2015 r.

Zamawiający:

**Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Pieckach**

ul. Zwycięstwa 35/2, 11-710 Piecki

Przedmiot zamówienia:

**„Przygotowanie i dostawa posiłków szkolnych  
dla uczniów szkół na terenie gminy Piecki”**

Tryb postępowania:

Przetarg nieograniczony do 30 000 euro

Ze względu na wartość zamówienia nie przekraczającą 30 000 EURO, w postępowaniu nie mają zastosowania przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych tekst jednolity (t. j.: Dz. U. z 2013 r., poz. 984 z późn. zm.) - podstawa prawna art. 4 pkt 8 ustawy.

Koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty ponosi Wykonawca.

Piecki, dnia 15 grudnia 2015 r.

1. Nazwa i adres Zamawiającego:

## Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej

ul. Zwycięstwa 35/2, 11-710 Piecki

NIP: 742-14-54-848, REGON: 004449636

Tel. (89) 742-11-26, Fax. (89) 741-38-90

e - mail: [gops@piecki.com.pl](mailto:gops@piecki.com.pl)

strona na której dostępna jest SIWZ: [www.gopsiecki.strefa.pl](http://www.gopsiecki.strefa.pl)

Godziny urzędowania GOPS: poniedziałek - piątek 7:15 – 15:15

zwany dalej Zamawiającym, zaprasza do składania ofert w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, o wartości nie przekraczającej równowartości kwoty 30.000 euro, prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego, bez zastosowania przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004r.- Prawo zamówień publicznych (t. j.: Dz. U. z 2013 r., poz. 984 z późn. zm.) na wykonanie usługi p.n.: „**Przygotowanie i dostawa posiłków szkolnych dla uczniów szkół na terenie gminy Piecki**”

2. **Określenie przedmiotu zamówienia oraz terminu jego wykonania:**

2.1 Przedmiotem zamówienia jest:

a) przygotowanie prognozowanej liczby **110 posiłków dziennie (+/- 10%)**, następującego rodzaju:

- **poniedziałek:**  
zupa (300 ml) + bułka (60 g)
- **wtorek:**  
drugie danie „mięsne” np. kotlet / kurczak itp. (nie mniej niż 130 g) + surówka (nie mniej niż 100 g) + ziemniaki / ryż / makaron / kasza itp. (nie mniej niż 170 g)
- **środa:**  
zupa (300 ml) + bułka (60 g)
- **czwartek:**  
zupa (300 ml) + bułka (60 g)
- **piątek:**  
danie drugie jarzynie, półmięsne lub rybne np. filet rybny/naleśniki z nadzieniem/ pierogi / pyzy / placki/racuchy itp. (nie mniej niż 400 g)

b) **dostawa gorących posiłków do szkół na terenie gminy Piecki** ( w godzinach ustalonych z dyrektorami szkół)

- Szkoła Podstawowa w Nawiadach,
- Szkoła Podstawowa w Krutyńcu,
- Szkoła Podstawowa w Starych Kiełbonkach,

- Szkoła Podstawowa w Dłużcu

### c) informacje dodatkowe:

Zamawiający wymaga, aby surowcowy, uśredniony tzw. „wsad do kotła” umożliwiający wyprodukowanie gorącego posiłku o charakterze obiadu jednodaniowego, z uwzględnieniem wymogów niniejszej specyfikacji, **nie był niższy niż 4.50 zł brutto** licząc w cenach hurtowych.

## 2.2 Wykonawca zobowiązany jest do:

- a) dostarczania posiłków odpowiednim pojazdem, przystosowanym do tego typu usług (catering);
- b) posiadania aktualnych badań lekarskich, niezbędnych przy wykonywaniu czynności polegających na kontakcie z żywnością dla osób, które będą uczestniczyły w wykonywaniu zamówienia;
- c) zapewnienia różnorodności zup (rodzaj zupy nie może powtarzać się w tygodniu) i drugich dań z zachowaniem norm kaloryczności według zasad racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży;
- d) zapewnienia drugiego dania typu: - mięsne (wołowina, drób, schab, mięso wieprzowe), - jarskie, półmięsne ( z wykluczeniem risotta z mięsem, makaronu lub ryżu z jogurtem i owocami), danie z rybą - tylko i wyłącznie filet. Makaron, ryż lub kasza nie mogą stanowić podstawy dania, a jedynie uzupełnienie;
- e) przygotowywania jadłospisów które opierać się będą na wykorzystaniu sezonowości występowania produktów ( w okresie zimowym dopuszcza się stosowanie mrożonek warzywno-owocowych), z wykorzystaniem mięsa wcześniej nieprzetworzonego;
- f) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających; nie dopuszcza się produktów typu instant, gotowych sosów i ziemniaków w proszku (typu puree);
- g) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, rzadziej smażone; mięso powinno być miękkie ale nie rozgotowane;
- h) zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsnym z odpowiednią ilością śmietany (te które jej wymagają);
- i) ważna jest estetyka potraw i posiłków;
- j) dostarczania jadłospisów na dany miesiąc do każdego 28 dnia miesiąca poprzedzającego wydawanie posiłków;
- k) przygotowania posiłków zgodnie z wcześniej sporządzonym jadłospisem (z zachowaniem zasad racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży oraz odpowiednią normą ilościową);
- l) dostarczania gorących posiłków do szkół w sposób zapewniający odpowiednie warunki higieniczno – sanitarne;
- m) odbioru resztek i odpadów pokonsumpcyjnych;
- n) dostarczania gorącej zupy i gorącego drugiego dania w pojemnikach termoizolacyjnych lub termosach. Temperatura zupy winna wynosić 75°C, drugiego dania 65°C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 15°C.

## 2.3 Zamawiający zastrzega sobie u Wykonawcy możliwość wykupienia posiłków przez uczniów nie

**objętych dożywianiem, w cenie podanej w złożonej ofercie.**

**2.4 Liczba posiłków może ulec zwiększeniu (+10 %) lub zmniejszeniu (- 10 %) w trakcie realizacji umowy, w zależności od liczby dzieci objętych dożywianiem.**

**2.5 Termin wykonania zamówienia.**

Realizację przedmiotu zamówienia ustala się na okres od dnia zawarcia umowy, jednak nie wcześniej niż **od dnia 04.01.2016 r. do dnia 22.06.2016r.**

Usługi wchodzące w zakres przedmiotu zamówienia będą realizowane we wszystkie dni pracy poszczególnych szkół, z wyjątkiem świąt, wakacji, ferii oraz innych dni wolnych, o których poinformują dyrektorzy szkół.

**2.6 Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.**

**2.7 Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.**

**2.8 Warunki udziału w postępowaniu oraz wykaz oświadczeń i dokumentów jakie mają dostarczyć**

**Wykonawcy:**

1. Warunkiem udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia jest złożenie oferty, na którą składają się:

- 1) Wypełniony formularz ofertowy - zgodnie z załącznikiem Nr 1 do niniejszego ogłoszenia
- 2) Wypełnione zestawienie menu - zgodnie z załącznikiem Nr 2 do niniejszego ogłoszenia.
- 3) Wykaz głównych usług wykonanych w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym czasie, usługi potwierdzające posiadanie wiedzy i doświadczenia w zakresie niezbędnym do wykonania zamówienia będącego przedmiotem niniejszego postępowania w tym, co najmniej 1 usługi gastronomicznej polegającej na wydawaniu posiłków w postaci drugiego dania dla min. 100 osób dziennie, średnio min. 4 razy w ciągu tygodnia przez okres minimum 4 miesięcy z podaniem ich wartości, daty ich wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane z załączeniem dokumentów potwierdzających, że usługi te zostały wykonane należycie (referencje) - zgodnie z załącznikiem Nr 3 do niniejszego ogłoszenia,
- 4) Aktualny odpis z właściwego rejestru lub zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej, wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
- 5) 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.
- 6) 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 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 ofert.
- 7) Oświadczenie wykonawcy o posiadaniu zezwolenia na działalność cateringową.

- 8) Opłaconą polisę, a w przypadku jej braku inny dokument potwierdzający, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia.
- 9) Informację o przynależności do grupy kapitałowej wraz z listą podmiotów należących do tej samej grupy lub informację o tym, że nie należy do grupy kapitałowej.

**2.9** Zamawiający dokona oceny spełniania powyższych warunków na podstawie złożonych przez wykonawcę dokumentów wymienionych w punkcie nr 2.8 niniejszego ogłoszenia.

Z treści złożonych oświadczeń i dokumentów musi wynikać jednoznacznie, że warunki wykonawca spełnia. Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu dokonana zostanie wg kryterium „spełnia” - „nie spełnia”.

**2.10** Wykonawca musi wykazać spełnienie każdego z warunków.

**2.11** Niespełnienie któregośkolwiek z warunków spowoduje wykluczenie wykonawcy z postępowania.

Jeżeli spełnienie warunków udziału w postępowaniu będzie opierało się na korzystaniu z zasobów innych podmiotów, a jednocześnie podmioty te będą uczestniczyły w realizacji części zamówienia, to podmioty te zobowiązane są złożyć dokumenty wymienione w punktach od 1 do 5, wskazujące brak podstaw do wykluczenia z postępowania.

### **3. Dokumenty należy składać w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez wykonawcę.**

W przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia oraz w przypadku korzystania z zasobów innych podmiotów, kopie dokumentów dotyczące odpowiednio wykonawcy lub podmiotu są potwierdzane za zgodność z oryginałem przez wykonawcę lub podmiot.

### **4. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o zamówienie.**

Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia.

Obowiązkiem wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia jest ustanowienie pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu albo reprezentowania ich w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie udzielenia zamówienia.

Zamawiający może żądać od wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, umowy regulującej ich współpracę a przypadku uznania ich oferty za najkorzystniejszą dostarczenie takiej umowy jest obligatoryjne.

## **5. Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami**

**oraz przekazywania oświadczeń lub dokumentów, a także wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z Wykonawcami.**

**5.1** W postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego oświadczenia, wnioski, informacje oraz zawiadomienia Zamawiający i Wykonawcy przekazują wyłącznie pisemnie, także z wykorzystaniem faksu.

**5.2** Ogłoszenie o zamówieniu można pobrać w siedzibie Zamawiającego, tj. w Gminnym Ośrodku Pomocy Społecznej w Pieckach, ul. Zwycięstwa 35/2, 11-710 Piecki - pokój 12, w godzinach urzędowania (7<sup>15</sup>-15<sup>15</sup>) lub pobrać ze strony internetowej: **www.gospiecki.strefa.pl**

Wykonawca może zwrócić się pisemnie, faksem lub e - mailem do Zamawiającego o przekazanie Ogłoszenia. We wniosku należy podać nazwę i adres wykonawcy, nr telefonu i faksu oraz e - mail, imię i nazwisko osoby upoważnionej do kontaktów z Zamawiającym w sprawach dotyczących niniejszego postępowania.

**5.3.** Każdy wykonawca ma prawo zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie zapisów ogłoszenia. Pytania muszą być sformułowane na piśmie.

**5.4.** Osobami uprawnionymi do kontaktów z Wykonawcami są:

**Pani Marta Deptuła**- przewodnicząca komisji przetargowej, tel. (89) 613-26-03, oraz

**Pani Teresa Nowacka**- kierownik Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Pieckach, tel. (89) 742-11-26.

**6. Wymagania dotyczące wadium.**

Zamawiający nie wymaga wnoszenia wadium.

**7. Termin związania ofertą.**

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

**8. Opis sposobu przygotowania ofert.**

**8.1.** Wykonawca ponosi wszystkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

**8.2.** Każdy wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.

**8.3.** Treść oferty musi odpowiadać treści niniejszego ogłoszenia.

**8.4.** Oferta powinna być złożona na załączonym do niniejszego ogłoszenia formularzu ofertowym-załącznik nr 1,

- 1) 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.
- 2) Oświadczenia lub dokumenty złożone w formie kserokopii muszą być opatrzone klauzulą „ZA ZGODNOŚĆ Z ORYGINAŁEM” i poświadczone przez wykonawcę, a w przypadku korzystania z zasobów podmiotów trzecich lub ofert składanych wspólnie z innymi wykonawcami przez te podmioty lub tych wykonawców.
- 3) Oferta powinna być podpisana przez Wykonawcę (właściciela) lub osobę uprawnioną do występowania i składania oświadczeń woli w imieniu wykonawcy.

- 4) Załączniki winny zostać wypełnione przez Wykonawcę bez wyjątku i ściśle według warunków i postanowień zawartych w niniejszym ogłoszeniu.
- 5) Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert, zmienić lub wycofać ofertę.
- 6) Oferta powinna zawierać cenę brutto jednego posiłku,
- 7) Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie wewnętrznej (zapięczętowanej w sposób gwarantujący zachowanie poufności jej treści oraz zabezpieczającej jej nienaruszalność do terminu otwarcia ofert) , a także w kopercie zewnętrznej.

**Na wewnętrznej kopercie należy podać nazwę i adres wykonawcy**, tak by umożliwić zwrot oferty bez otwierania, w przypadku złożenia jej przez Zamawiającego po terminie.

**Zewnętrzną kopertę należy opisać w następujący sposób:**

**- nazwa zamawiającego i adres.**

*tytułem: Przetarg nieograniczony - „Przygotowanie i dostawa posiłków szkolnych dla uczniów szkół na terenie Gminy Piecki”*

## **9. Miejsce oraz termin składania ofert.**

Oferty należy składać w siedzibie Zamawiającego, tj. w Gminnym Ośrodku Pomocy Społecznej w Pieckach przy ul. Zwycięstwa 35/2, 11-710 Piecki – pok. Nr 12 lub drogą elektroniczną na adres [gops@piecki.com.pl](mailto:gops@piecki.com.pl) bądź faksem na nr 89 742 38 90, w nieprzekraczalnym terminie do dnia 22.12.2015 r. do godz. 14.00

## **10. 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 następującymi kryteriami:

- **cena - 85%**

(wartość przyznanych punktów zostanie określona jako iloczyn stosunku minimalnej ceny oferowanej do ceny badanej x 85. Najniższa cena otrzyma maksymalną ilość punktów tj. 85, a pozostałe po matematycznym przeliczeniu proporcjonalnie mniej) ;

- **proponowane menu – 15 %**

(oceniane będzie przez każdego z członków 3 – osobowej komisji przetargowej na podstawie załącznika nr 2 do niniejszego ogłoszenia. Ocenie będzie podlegała: różnorodność posiłków, atrakcyjność, gramatura. Każdy z członków komisji przydzieli punkty od 0 do 5 w każdym z podanych wyznaczników. Maksymalna ilość punktów w kryterium menu-15).

### **10.1. Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana ta oferta, która uzyska największą sumę punktów i spełni warunki ustalone w niniejszym ogłoszeniu.**

Jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia nie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że dwie oferty uzyskały taką samą ilość punktów,

Zamawiający wzywa Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego, ofert dodatkowych.

**11. Informacje o formalnościach jakie powinny zostać dopełnione przy wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.**

Zamawiający zawrze umowę z Wykonawcą na warunkach określonych w ogłoszeniu, według załączonego wzoru. Zamawiający wskaże termin i miejsce podpisania umowy.

**12. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy.**

Zamawiający nie przewiduje wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.


**13. Istotne 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 4 do niniejszego ogłoszenia. Zamawiający nie przewiduje istotnych zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy.

**Załączniki do ogłoszenia:**

1. Formularz oferty
2. Zestawienie menu
3. Wykaz usług wykonanych w okresie ostatnich 3 lat.
4. Projekt umowy w sprawie wykonania zamówienia publicznego.

*Sporządziła: Marta Deptuła*

KIEROWNIK  
Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej  
w Pieckach  
  
mgr Teresa Nowacka