**Brodnica: Przygotowywanie i dostarczanie gorących posiłków dla dzieci objętych dożywianiem w szkołach na terenie Gminy Brodnica w 2016 roku**
**Numer ogłoszenia: 341372 - 2015; data zamieszczenia: 14.12.2015**
OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU - usługi

**Zamieszczanie ogłoszenia:** obowiązkowe.

**Ogłoszenie dotyczy:**

|  |  |
| --- | --- |
| **V** | zamówienia publicznego |
|  | zawarcia umowy ramowej |
|  | ustanowienia dynamicznego systemu zakupów (DSZ) |

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

**I. 1) NAZWA I ADRES:** Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Brodnicy , ul. Piwna 4, 87-300 Brodnica, woj. kujawsko-pomorskie, tel. 56 495 49 90, faks 56 495 49 90.

**I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO:** Administracja samorządowa.

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

**II.1) OKREŚLENIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**II.1.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego:** Przygotowywanie i dostarczanie gorących posiłków dla dzieci objętych dożywianiem w szkołach na terenie Gminy Brodnica w 2016 roku.

**II.1.2) Rodzaj zamówienia:** usługi.

**II.1.4) Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówienia:** 1. Przedmiotem zamówienia jest usługa przygotowywania i dostarczania gorących posiłków dla dzieci objętych w 2016 roku dożywianiem w szkołach na terenie Gminy Brodnica z wyłączeniem oddziałów przedszkolnych, tj. w: a) Szkole Podstawowej w Gorczenicy, b) Gimnazjum w Szczuce, c) Szkole Podstawowej w Gortatowie, d) Szkole Podstawowej (Filalnej) w Cielętach, e) Szkole Podstawowej w Szabdzie; zwane dalej placówkami. 2. Szacunkowa ilość posiłków wynosi 145 dziennie we wszystkie dni nauki szkolnej w 2016 roku, przyjmuje się szacunkowo 185 dni nauki; łącznie 26.825 posiłków. Dzienna szacunkowa ilość posiłków w poszczegolnych placówkach wynosi: a) Szkoła Podstawowa w Gorczenicy 40 porcji, b) Gimnazjum w Szczuce 35 porcji, c) Szkoła Podstawowa w Gortatowie 37 porcji, d) Szkoła Podstawowa w Cielętach 8 porcji, e) Szkoła Podstawowa w Szabdzie 25 porcji. Łącznie : 145 porcji. 3. Zamawiający korzystając z prawa opcji przewiduje, że w czasie obowiązywania umowy ilości wydanych posiłków może ulec zmianie, tj. zmniejszeniu lub zwiększeniu maksymalnie o 30 % szacunkowej ilości posiłków. Powyższe wynikać będzie ze zmiany liczby osób kwalifikujących się do uzyskania tego rodzaju pomocy społecznej. 4. Jeżeli Zamawiający nie skorzysta z prawa opcji, o której mowa w pkt 3, Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia, w tym o zapłatę odszkodowania, z tytułu niezrealizowanej części zamówienia, jak również nie może być podstawą do odmowy wykonania zamówienia. 5. Dożywianie dzieci odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej w okresie od 01.01.2016r. do 31.12.2016r. z uwzględnieniem przerw w nauce ( ferie zimowe, przerwy świąteczne itp.). 6. Posiłki będą dostarczane do każdej ze szkół. W wymienionych placówkach posiłki będą wydawane uczniom we wskazanym miejscu i przez osoby wyznaczone przez dyrektorów tych placówek. Wykonawca zobowiązuje się także do dostarczania posików wraz ze swoimi naczyniami i sztućcami wielokrotnego użytku (z wyłączeniem naczyń blaszanych, papierowych oraz tworzyw sztucznych). Obowiązkiem Wykonawcy jest dokładne mycie i dezynfekowanie naczyń.Do obowiązków Wykonawcy należy codzienny odbiór odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości oraz odbiór brudnych naczyń po posiłku w tym samym dniu. 7. Dostarczane posiłki muszą być urozmaicone, nie mogą się powtarzać w ciągu dwóch kolejnych tygodni. 8. Dostarczane posiłki muszą posiadać wymaganą przepisami kaloryczność i muszą być przygotowywane z pełnowartościowych, świeżych i posiadających aktualne terminy ważności artykułów spożywczych, zgodnie z zasadami sztuki kulinarnej i wymogami sanitarnymi dla żywienia zbiorowego. Produkcja, przechowywanie i dostarczanie powinno odbywać się w odpowiednich warunkach higieniczno- sanitarnych. Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914 z późn. zm.) wraz z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. Posiłki muszą być wykonane ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia. 9. Posiłki muszą być gorące o odpowiedniej temperaturze, gotowe do spożycia po ich dostarczeniu. 10. Posiłki muszą być dostarczone do każdej z placówek najpóźniej do godziny 11:00. 11 Wykonawca będzie dostarczać posiłki własnym środkiem transportu przystosowanym do przewozu żywności, na własny koszt w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. 12. Wykonawca poniesie koszty załadunku i rozładunku dostarczanych posiłków. 13. Wykonawca zapewnia czystość termosów, w których odbywać się będzie transport posiłków. 14. W szkołach każdy posiłek będzie składał się z jednego dania tj. : - dwa razy w tygodniu: zupa z wkładką (mięso) + pieczywo; - trzy razy w tygodniu: drugie danie mięsne lub ryba bez ości + surówka + ziemniaki + kompot ( lub napój niegazowany). Jeden raz w tygodniu dopuszcza się drugie danie bezmięsne + kompot. Drugie danie bezmięsne mogą stanowić pierogi, naleśniki, krokiety, placki ziemniaczane. Wyklucza się podawanie mięsa i przetworów mięsnych z puszek konserwowych, potraw z grzybów, ryb z ością, szyjek i skrzydełek drobiowych oraz bigosu. 15. Jadłospisy układane będą przez Wykonawcę na okres 10 dni żywieniowych i dostarczany do dyrektorów placówek i do Zamawiającego z 5 dniowym wyprzedzeniem. Zamawiający nie dopuszcza, aby w ciągu dwóch tygodni (10 dni) wystąpiła powtarzalność tego samego dania lub zupy. 16. Sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków są po stronie dyrektorów placówek i z nimi należy uzgadniać wszystkie szczegóły z tym związane. 17. Informacje o dodatkowych dniach wolnych od nauki szkolnej lub o zmianach w liczbie dostarczanych posiłków dyrektorzy poszczególnych placówek lub osoby przez nich upoważnione, przekażą Wykonawcy co najmniej z 3 dniowym wyprzedzeniem. 18. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających posiłki. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w obowiązujących przepisach oraz w specyfikacji istotnych warunków zamówienia kosztami badania Zamawiający obciąży Wykonawcę. 19. Dla potrzeb badań żywności przez Stację Sanitarno - Epidemiologiczną (SANEPID) Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania przez 48 godzin po 150 gramów każdej części składowej potraw; po upływie tego czasu próbki posiłków mogą być zniszczone..

**II.1.5)**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **przewiduje się udzielenie zamówień uzupełniających** |

* **Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówień uzupełniających**

**II.1.6) Wspólny Słownik Zamówień (CPV):** 55.52.40.00-9, 55.32.10.00-6.

**II.1.7) Czy dopuszcza się złożenie oferty częściowej:** nie.

**II.1.8) Czy dopuszcza się złożenie oferty wariantowej:** nie.

**II.2) CZAS TRWANIA ZAMÓWIENIA LUB TERMIN WYKONANIA:** Okres w miesiącach: 12.

SEKCJA III: INFORMACJE O CHARAKTERZE PRAWNYM, EKONOMICZNYM, FINANSOWYM I TECHNICZNYM

**III.2) ZALICZKI**

**III.3) WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIANIA TYCH WARUNKÓW**

* **III. 3.1) Uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania**

**Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku**

* + Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie; Zamawiający uzna warunek za spełniony na podstawie oświadczenia złożonego wg wzoru stanowiącego Załącznik nr 2 do SIWZ
* **III.3.2) Wiedza i doświadczenie**

**Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku**

* + Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że wykonał lub nadal wykonuje, w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, jednej usługi, której przedmiotem było/jest przygotowanie i dostarczenie gorących posiłków w ilości co najmniej 100 szt. dziennie przez okres nie krótszy niż sześć miesięcy. Warunek będzie spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że zrealizowane / realizowane usługi obejmowały /obejmują przygotowanie i dostarczenie co najmniej 100 posiłków dziennie w ramach jednego zamówienia. W przypadku usług nadal wykonywanych Zamawiający uzna warunek za spełniony, gdy Wykonawca wykaże, że wykonuje usługi przygotowania i dostarczenia gorących posiłków przez okres co najmniej sześciu miesięcy licząc do dnia, w którym upływa termin składania ofert.
* **III.3.3) Potencjał techniczny**

**Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku**

* + Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że dysponuje zakładem prowadzącym działalność związaną z produkcją lub obrotem żywności w rozumieniu ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj.: Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914 z późn. zm.), co potwierdza aktualna decyzja właściwego, ze względu na siedzibę zakładu, państwowego powiatowego inspektora sanitarnego o zatwierdzenie zakładu oraz wpis do właściwego rejestru.
* **III.3.4) Osoby zdolne do wykonania zamówienia**

**Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku**

* + Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie; Zamawiający uzna warunek za spełniony na podstawie oświadczenia złożonego wg wzoru stanowiącego Załącznik nr 2 do SIWZ;
* **III.3.5) Sytuacja ekonomiczna i finansowa**

**Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku**

* + Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie; Zamawiający uzna warunek za spełniony na podstawie oświadczenia złożonego wg wzoru stanowiącego Załącznik nr 2 do SIWZ.

**III.4) INFORMACJA O OŚWIADCZENIACH LUB DOKUMENTACH, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ NIEPODLEGANIA WYKLUCZENIU NA PODSTAWIE ART. 24 UST. 1 USTAWY**

**III.4.1) W zakresie wykazania spełniania przez wykonawcę warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy, oprócz oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu należy przedłożyć:**

* potwierdzenie posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania, w szczególności koncesje, zezwolenia lub licencje;
* wykaz wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, głównych dostaw lub usług, w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których dostawy lub usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów, czy zostały wykonane lub są wykonywane należycie;

**III.4.2) W zakresie potwierdzenia niepodlegania wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy, należy przedłożyć:**

* oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia;
* 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;

III.4.3) Dokumenty podmiotów zagranicznych

Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, przedkłada:

III.4.3.1) dokument wystawiony w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania potwierdzający, że:

* nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości - wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert;

**III.6) INNE DOKUMENTY**

Inne dokumenty niewymienione w pkt III.4) albo w pkt III.5)

Przykłądowy jadłospis obejmujący okres dwóch tygodni z uwzględnieniem wymagań zawartych w opisie przedmiotu zamówienia.

SEKCJA IV: PROCEDURA

**IV.1) TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA**

**IV.1.1) Tryb udzielenia zamówienia:** przetarg nieograniczony.

**IV.2) KRYTERIA OCENY OFERT**

**IV.2.1) Kryteria oceny ofert:** cena oraz inne kryteria związane z przedmiotem zamówienia:

* 1 - Cena - 70
* 2 - Doświadczenie - 30

**IV.2.2)**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **przeprowadzona będzie aukcja elektroniczna,** adres strony, na której będzie prowadzona:  |

**IV.4) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE**

**IV.4.1)** **Adres strony internetowej, na której jest dostępna specyfikacja istotnych warunków zamówienia:** www.bip.brodnica.ug.gov.pl
**Specyfikację istotnych warunków zamówienia można uzyskać pod adresem:** Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Brodnicy, ul. Piwna 4.

**IV.4.4) Termin składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu lub ofert:** 22.12.2015 godzina 08:30, miejsce: Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Brodnicy, ul. Piwna 4..

**IV.4.5) Termin związania ofertą:** okres w dniach: 30 (od ostatecznego terminu składania ofert).

**IV.4.17) Czy przewiduje się unieważnienie postępowania o udzielenie zamówienia, w przypadku nieprzyznania środków pochodzących z budżetu Unii Europejskiej oraz niepodlegających zwrotowi środków z pomocy udzielonej przez państwa członkowskie Europejskiego Porozumienia o Wolnym Handlu (EFTA), które miały być przeznaczone na sfinansowanie całości lub części zamówienia:** nie