Adres strony internetowej, na której Zamawiający udostępnia Specyfikację Istotnych Warunków Zamówienia: www.bip.plosnica.pl

---

Płośnica: USŁUGA DOŻYWIANIA DZIECI W FORMIE GORĄCEGO POSIŁKU DLA UCZNIÓW SZKÓŁ PODSTAWOWYCH, GIMNAZJUM I ZESPOŁU SZKÓŁ NA TERENIE GMINY PŁOŚNICA
Numer ogłoszenia: 145213 - 2012; data zamieszczenia: 04.07.2012
OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU - usługi

Zamieszczanie ogłoszenia: obowiązkowe.

Ogłoszenie dotyczy: zamówienia publicznego.

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

I. 1) NAZWA I ADRES: Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej , ul. Lipowa 5, 13-206 Płośnica, woj. warmińsko-mazurskie, tel. 23 696 80 36, faks 23 696 86 12.

I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO: Administracja samorządowa.

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) OKREŚLENIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

II.1.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego: USŁUGA DOŻYWIANIA DZIECI W FORMIE GORĄCEGO POSIŁKU DLA UCZNIÓW SZKÓŁ PODSTAWOWYCH, GIMNAZJUM I ZESPOŁU SZKÓŁ NA TERENIE GMINY PŁOŚNICA.

II.1.2) Rodzaj zamówienia: usługi.

II.1.3) Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówienia: Część I: Przygotowanie i dowóz gorących posiłków w termosach wraz z zapewnieniem naczyń jednorazowych i ich odbiorem oraz wydawanie posiłków dla uczniów szkół podstawowych: w Płośnicy, Niechłoninie, Gródkach, Wielkim Łęcku. Część II: Przygotowanie i wydawanie gorących posiłków z zapewnieniem stołówki dla uczniów Publicznego Gimnazjum i Zespołu Szkół w Gródkach. Przedmiot zamówienia w zakresie szczegółowym: Część I: 1. Przygotowanie i dowiezienie gorących posiłków w termosach wraz z zapewnieniem naczyń styropianowych i sztućców (włącznie z odbiorem termosów, niespożytych posiłków i zużytych naczyń i sztućców) oraz wydawanie posiłków, do następujących szkół: a) Szkoła Podstawowa w Płośnicy - posiłki dla 80 uczniów dostarczane do godz.1000 b) Szkoła Podstawowa w Niechłoninie - posiłki dla 33 uczniów dostarczane do godz.1100 c) Szkoła Podstawowa w Gródkach - posiłki dla 18 uczniów dostarczane do godz.1015 d) Szkoła Podstawowa w Wielkim Łęcku - posiłki dla 44 uczniów dostarczane do godz.1030 2. Wykonawca zobowiązany jest przygotować i dostarczyć posiłki, przez które rozumieć należy gorące posiłki o wartości odżywczej i kalorycznej co najmniej 450 kalorii. Zupy należy przygotowywać na wywarach jarskich (warzywnych) lub mięsnych. Podprawianie zup niskotłuszczową śmietaną lub mlekiem, albo masłem czy mąką, sporadycznie zasmażką. Stosowanie tłuszczów roślinnych, a ograniczanie tłuszczów zwierzęcych, duży udział warzyw w posiłkach. 3. Obiady winny mieć formę jednodaniowego gorącego posiłku serwowanego na przemian w następujący sposób: a) jeden dzień w tygodniu zupa z pieczywem (zupa 400 ml + 2 kromki chleba 100g); b) cztery dni w tygodniu drugie danie: a. ziemniaki gotowane, albo zamiennik typu: makaron, ryż, kasza 200g + mięso 100g + surówka - 100 g; b. dania typu np. pierogi, naleśniki, kopytka, makaron z sosem, danie bezmięsne lub krokiety 200g, 4. Wykonawca zapewni osobę do wydawania posiłków, która posiada aktualną książeczkę zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych. Osoba wydająca posiłki zobowiązana jest do zachowania czystości osobistej i używania odzieży ochronnej. 5. Wykonawca będzie dostarczać posiłki samochodem dopuszczonym do przewozu żywności decyzją państwowego inspektora sanitarnego. 6. Wykonawca przedłoży dyrektorowi każdej ze szkół objętej realizacją zamówienia jadłospis na co najmniej 5 dni. 7. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości, formy i rodzaju dostarczanych posiłków w zależności od zaistniałych potrzeb pod warunkiem że zmiany nie spowodują zwiększenia ceny zamówienia określonej w umowie na jego realizację. Część II: 1. Przygotowanie i wydawanie gorących posiłków z zapewnieniem miejsca do ich spożywania bez konieczności

dowozu uczniów: a) dla 52 uczniów Publicznego Gimnazjum w Gródkach - w godz. 1000 - 1400; b) dla 18 uczniów Zespołu Szkół w Gródkach - w godz. 1000 - 1400; 2. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i wydawania posiłków, przez które rozumieć należy gorące posiłki o wartości odżywczej i kalorycznej co najmniej 450 kalorii. Zupy należy przygotowywać na wywarach jarskich (warzywnych) lub mięsnych. Podprawianie zup niskotłuszczową śmietaną lub mlekiem, albo masłem czy mąką, sporadycznie zasmażką. Stosowanie tłuszczów roślinnych, a ograniczanie tłuszczów zwierzęcych, duży udział warzyw w posiłkach. 3. Obiady winny mieć formę jednodaniowego gorącego posiłku serwowanego na przemian w następujący sposób: a) jeden dzień w tygodniu zupa z pieczywem (zupa 400 ml + 2 kromki chleba 100g); b) cztery dni w tygodniu drugie danie: a. ziemniaki gotowane, albo zamiennik typu: makaron, ryż, kasza 200g + mięso 100g; + surówka 100g b. dania typu np. pierogi, naleśniki, kopytka, makaron z sosem, danie bezmięsne lub krokiety 200g; 4. Wykonawca przedstawiał będzie jadłospis na co najmniej 5 dni w tym: a) 1 egzemplarz wywiesi w miejscu realizowania usługi; b) 1 egzemplarz dostarczy dyrektorowi każdej ze szkół objętej realizacją zamówienia. 5. Wykonawca w miejscu wydawania i spożywania przez uczniów posiłków zapewni odpowiednią temperaturę powietrza wynoszącą minimum 18ºC. 6. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości, formy i rodzaju dostarczanych posiłków w zależności od zaistniałych potrzeb, pod warunkiem że zmiany nie spowodują zwiększenia ceny zamówienia określonej w umowie na jego realizację.

II.1.4) Czy przewiduje się udzielenie zamówień uzupełniających: tak.

- **Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówień uzupełniających**
- Zamawiający przewiduje udzielenie zamówienia uzupełniającego w przypadku gdy zwiększenie liczby uczniów uprawnionych do dożywiania spowoduje przekroczenie górnego pułapu wynagrodzenia. 2. Zamówienie uzupełniające polegać będzie na powtórzeniu tego samego rodzaju zamówienia. 3. Zamówienie uzupełniające, o którym mowa w pkt.1 nie może przekroczyć łącznie 50% wartości zamówienia. 4. W celu udzielenia Wykonawcy zamówienia uzupełniającego strony w trybie z wolnej ręki przeprowadzą negocjacje mające na celu ustalenie wszelkich warunków wykonania tego zamówienia i podpiszą umowę. 5. W przypadku gdy strony nie uzgodnią warunków umowy, o której mowa w pkt.4 Zamawiający będzie miał prawo udzielić zamówienia uzupełniającego osobie trzeciej.

II.1.5) Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 55.52.31.00-3, 55.52.40.00-9.

II.1.6) Czy dopuszcza się złożenie oferty częściowej: tak, liczba części: 2.

II.1.7) Czy dopuszcza się złożenie oferty wariantowej: nie.

II.2) CZAS TRWANIA ZAMÓWIENIA LUB TERMIN WYKONANIA: Rozpoczęcie: 03.09.2012.

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

III.1) WADIUM

Informacja na temat wadium: Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium

III.2) ZALICZKI

- **Czy przewiduje się udzielenie zaliczek na poczet wykonania zamówienia:** nie

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 uzna, że Wykonawca posiada uprawnienia do wykonywania określonej działalności jeżeli: a) oświadczy, że posiada takie uprawnienia; b) posiada zezwolenie państwowego inspektora sanitarnego na prowadzenie działalności będącej przedmiotem zamówienia.

- **III.3.2) Wiedza i doświadczenie**

  Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

  - Zamawiający uzna, że Wykonawca posiada wiedzę i doświadczenie umożliwiające realizację zamówienia, jeżeli oświadczy, że posiada wiedzę i doświadczenie.

- **III.3.3) Potencjał techniczny**

  Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

  - Zamawiający uzna, że Wykonawca dysponuje odpowiednim potencjałem technicznym do wykonania zamówienia jeżeli: a) oświadczy, że dysponuje potencjałem technicznym do wykonania zamówienia, b) dysponuje przynajmniej jednym pojazdem przystosowanym do przewozu żywności i posiadającym zezwolenie państwowego inspektora sanitarnego do przewozu tej żywności dla I części zamówienia; c) dysponuje lokalem dopuszczonym decyzją państwowego inspektora sanitarnego do żywienia zbiorowego dla II części zamówienia. d) W przypadku, gdy Wykonawca składać będzie ofertę na całość zamówienia, zobowiązany jest wykazać się jednocześnie spełnianiem warunków określonych w pkt a, b i c.

- **III.3.4) Osoby zdolne do wykonania zamówienia**

  Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

  - Zamawiający uzna, że Wykonawca dysponuje osobami zdolnymi do wykonania zamówienia jeżeli oświadczy, że dysponuje osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,

- **III.3.5) Sytuacja ekonomiczna i finansowa**

  Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

  - Zamawiający uzna, że Wykonawca znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej realizację zamówienia jeżeli oświadczy, że znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej realizację zamówienia;

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 spełnieniu warunków udziału w postępowaniu, należy przedłożyć:**
  - koncesję, zezwolenie lub licencję

- **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, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru, 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, a w stosunku do osób fizycznych oświadczenie w zakresie art. 24 ust. 1 pkt 2 ustawy
  - wykonawca powołujący się przy wykazywaniu spełniania warunków udziału w postępowaniu na potencjał innych podmiotów, które będą brały udział w realizacji części zamówienia,

przedkłada także dokumenty dotyczące tego podmiotu w zakresie wymaganym dla wykonawcy, określonym w pkt III.4.2.

- 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.7) Czy ogranicza się możliwość ubiegania się o zamówienie publiczne tylko dla wykonawców, u których ponad 50 % pracowników stanowią osoby niepełnosprawne: nie

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: najniższa cena.

IV.2.2) Czy przeprowadzona będzie aukcja elektroniczna: nie.

IV.3) ZMIANA UMOWY

Czy przewiduje się istotne zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy: nie

IV.4) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE

IV.4.1) Adres strony internetowej, na której jest dostępna specyfikacja istotnych warunków zamówienia: www.bip.plosnica.pl
Specyfikację istotnych warunków zamówienia można uzyskać pod adresem: GMINNY OŚRODEK POMOCY SPOŁECZNEJ W PŁOŚNICY, 13-206 Płośnica, ul. Lipowa 5.

IV.4.4) Termin składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu lub ofert: 12.07.2012 godzina 10:00, miejsce: GMINNY OŚRODEK POMOCY SPOŁECZNEJ W PŁOŚNICY 13-206 Płośnica ul. Lipowa 5.

IV.4.5) Termin związania ofertą: do 10.08.2012.

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

ZAŁĄCZNIK I - INFORMACJE DOTYCZĄCE OFERT CZĘŚCIOWYCH

CZĘŚĆ Nr: 1 **NAZWA:** Przygotowanie i dowóz gorących posiłków w termosach wraz z zapewnieniem naczyń jednorazowych i ich odbiorem oraz wydawanie posiłków dla uczniów szkół podstawowych: w Płośnicy, Niechłoninie, Gródkach, Wielkim Łęcku..

- **1) Krótki opis ze wskazaniem wielkości lub zakresu zamówienia:** 1. Przygotowanie i dowiezienie gorących posiłków w termosach wraz z zapewnieniem naczyń styropianowych i sztućców (włącznie z odbiorem termosów, niespożytych posiłków i zużytych naczyń i sztućców) oraz wydawanie posiłków, do następujących szkół: a) Szkoła Podstawowa w Płośnicy - posiłki dla 80 uczniów dostarczane do godz.1000 b) Szkoła Podstawowa w Niechłoninie - posiłki dla 33 uczniów dostarczane do godz.1100 c) Szkoła Podstawowa w Gródkach - posiłki dla 18 uczniów dostarczane do godz.1015 d) Szkoła Podstawowa w Wielkim Łęcku - posiłki dla 44 uczniów dostarczane do godz.1030 2. Wykonawca zobowiązany jest przygotować i dostarczyć posiłki, przez które rozumieć należy gorące posiłki o wartości odżywczej i kalorycznej co najmniej 450 kalorii. Zupy należy przygotowywać na wywarach jarskich (warzywnych) lub mięsnych. Podprawianie zup niskotłuszczową śmietaną lub mlekiem, albo masłem czy mąką, sporadycznie zasmażką. Stosowanie tłuszczów roślinnych, a ograniczanie tłuszczów zwierzęcych, duży udział warzyw w posiłkach. 3. Obiady winny mieć formę jednodaniowego gorącego posiłku serwowanego na przemian w następujący sposób: a) jeden dzień w tygodniu zupa z pieczywem (zupa 400 ml + 2 kromki chleba 100g); b) cztery dni w tygodniu drugie danie: a. ziemniaki gotowane, albo zamiennik typu: makaron, ryż, kasza 200g + mięso 100g + surówka - 100 g; b. dania typu np. pierogi, naleśniki, kopytka, makaron z sosem, danie bezmięsne lub krokiety 200g, 4. Wykonawca zapewni osobę do wydawania posiłków, która posiada aktualną książeczkę zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych. Osoba wydająca posiłki zobowiązana jest do zachowania czystości osobistej i używania odzieży ochronnej. 5. Wykonawca będzie dostarczać posiłki samochodem dopuszczonym do przewozu żywności decyzją państwowego inspektora sanitarnego. 6. Wykonawca przedłoży dyrektorowi każdej ze szkół objętej realizacją zamówienia jadłospis na co najmniej 5 dni. 7. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości, formy i rodzaju dostarczanych posiłków w zależności od zaistniałych potrzeb pod warunkiem że zmiany nie spowodują zwiększenia ceny zamówienia określonej w umowie na jego realizację..
- **2) Wspólny Słownik Zamówień (CPV):** 55.52.31.00-3, 55.52.40.00-9.
- **3) Czas trwania lub termin wykonania:** Rozpoczęcie: 03.09.2012.
- **4) Kryteria oceny ofert:** najniższa cena.

CZĘŚĆ Nr: 2 **NAZWA:** Przygotowanie i wydawanie gorących posiłków z zapewnieniem stołówki dla uczniów Publicznego Gimnazjum i Zespołu Szkół w Gródkach..

- **1) Krótki opis ze wskazaniem wielkości lub zakresu zamówienia:** 1. Przygotowanie i wydawanie gorących posiłków z zapewnieniem miejsca do ich spożywania bez konieczności dowozu uczniów: a) dla 52 uczniów Publicznego Gimnazjum w Gródkach - w godz. 1000 - 1400; b) dla 18 uczniów Zespołu Szkół w Gródkach - w godz. 1000 - 1400; 2. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i wydawania posiłków, przez które rozumieć należy gorące posiłki o wartości odżywczej i kalorycznej co najmniej 450 kalorii. Zupy należy przygotowywać na wywarach jarskich (warzywnych) lub mięsnych. Podprawianie zup niskotłuszczową śmietaną lub mlekiem, albo masłem czy mąką, sporadycznie zasmażką. Stosowanie tłuszczów roślinnych, a ograniczanie tłuszczów zwierzęcych, duży udział warzyw w posiłkach. 3. Obiady winny mieć formę jednodaniowego gorącego posiłku serwowanego na przemian w następujący sposób: a) jeden dzień w tygodniu zupa z pieczywem (zupa 400 ml + 2 kromki chleba 100g); b) cztery dni w tygodniu drugie danie: a. ziemniaki gotowane, albo zamiennik typu: makaron, ryż, kasza 200g + mięso 100g; + surówka 100g b. dania typu np. pierogi, naleśniki, kopytka, makaron z sosem, danie bezmięsne lub krokiety 200g; 4. Wykonawca przedstawiał będzie jadłospis na co najmniej 5 dni w tym: a) 1 egzemplarz wywiesi w miejscu realizowania usługi; b) 1 egzemplarz dostarczy dyrektorowi każdej ze szkół objętej realizacją zamówienia. 5. Wykonawca w miejscu wydawania i spożywania przez uczniów posiłków zapewni odpowiednią temperaturę powietrza wynoszącą minimum 18ºC. 6. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości, formy i rodzaju dostarczanych posiłków w zależności od zaistniałych potrzeb, pod warunkiem że zmiany nie spowodują zwiększenia ceny zamówienia określonej w umowie na jego realizację.
- **2) Wspólny Słownik Zamówień (CPV):** 55.52.31.00-3, 55.52.40.00-9.
- **3) Czas trwania lub termin wykonania:** Rozpoczęcie: 03.09.2012.
- **4) Kryteria oceny ofert:** najniższa cena.